

國立臺灣師範大學
地理學系第四十三屆碩士論文

江湖一點訣：
坪林包種茶知識流動與金瓜寮地方形構

指導教授：譚鴻仁

研究生：王瑋臻

中華民國一〇三年六月

摘 要

包種茶是臺灣茶業產製歷史最悠久的茶類，主要產茶地分布在臺灣北部。在臺灣北部茶區之中，以新北市坪林區的製茶技術最受到肯定，茶葉品質也最穩定，自清代至今積累百年的生產制度傳統成為坪林最深厚的底蘊。而坪林之中又以粗窟里金瓜寮表現最為出色，十幾戶做茶人家就有五位以上的優良茶比賽特等獎得主與全國製茶冠軍。這個得獎的地理集中現象成為本文發問起點，意欲瞭解金瓜寮是否反映了某種程度的茶業知識流動與聚集，再探究產業和社會之間的動態過程如何形構地方。

本文以行動者網絡理論視角處理坪林茶區的經濟與社會互動關係，經由田野訪談、觀察、文獻取得資料進行分析。研究結果簡要地回顧坪林包種茶業的生產歷史而聚焦在優良茶比賽，勾勒此間品質、知識、權力關係的交織。研究發現文山包種茶經過地方社會加工，產生帶有坪林地方特色的品質論述宣稱，並且藉由茶葉比賽制度支撐的行動者網絡規訓了坪林茶業產銷體系。透過網絡上行動者的翻譯，品質被認識為一組涵蓋茶園環境、茶樹種植、製茶手法、品鑑定價的茶業知識體系，這些茶業知識揉雜著符碼化知識、默識知識、身體化的知識之特質，依其特性以多樣化的方向與管道在茶業生產者之間流動，形塑出坪林包種茶鄉的樣貌。

關鍵字：包種茶、金瓜寮、品質治理、行動者網絡理論、規訓

Abstract

Pouchong Tea, mainly distributed in northern Taiwan, has the longest history in tea production industry in Taiwan. Among the tea producing zones in Northern Taiwan, the most recognized tea producing skills are found in Pinglin District, New Taipei City, while the quality is also the most stable. Since Qing dynasty, the century-old tradition of production system has become the richest foundation of Pinglin. Among the villages, Jingualiao, Cuku Village performs the best: over five out of a dozen tea farmers are outstanding-award winners in superior tea competitions and national tea production champions. This paper was initiated by such geographic concentration of award-winning phenomenon and intended to probe whether Jingualiao somewhat reflects the flow and clustering of tea production knowledge and further investigate how the dynamic process between industries and society structure the place making.

This paper applied the actor-network theory to examine the interaction of economy and society in Pinglin tea producing zone. The data were collected and analyzed through field interviews, observation and literature. The research results briefly reviewed the production history of Pouchong Tea in Pinglin, focusing on tea competitions, and outlined the interwoven relations between quality, knowledge and power. The study found that Wen Shan Pouchong Tea, through the processing of local society, was marked with local features of Pinglin. And the actor-network supported by the tea competition system further disciplined the production and marketing system of Pinglin tea industry. Through the translation of actors on the network, quality is defined as a knowledge system covering tea plantation conditions, tea planting, tea producing techniques, and tasting and appraisal. Such knowledge about tea industry is characterized by codified, tacit and embodied knowledge which flows between tea producers in diversified directions and channels and sketches the place making of Pinglin Pouchong Tea village.

Key words: Pouchong Tea, Jingualiao, Quality Governance, Actor-network Theory, Discipline

目 次

摘要.....	iii
Abstract.....	iv
目次.....	v
圖次.....	vii
表次.....	viii
第一章 緒論.....	1
第一節 金瓜寮的秘密.....	1
第二節 研究目的.....	4
第二章 文獻回顧.....	6
第一節 茶業研究現況.....	6
第二節 理論架構.....	12
第三節 小結.....	17
第三章 研究方法.....	19
第一節 思維來處.....	19
第二節 研究設計.....	20
第三節 研究倫理.....	26
第四章 坪林茶事.....	29
第一節 地方：話說坪林茶.....	29
第二節 知識：品質標準的建立.....	35
第三節 技術：知識的實作.....	40
第四節 網絡：知識的流動管道.....	54
第五章 發現與討論.....	63

第一節 優良包種茶比賽的行動者網絡.....	63
第二節 茶葉品質治理與規訓.....	66
第三節 知識流動的社會網絡.....	70
第四節 地方形構.....	79
第六章 結論.....	83
第一節 從茶區到茶鄉.....	83
第二節 研究限制.....	86
參考文獻.....	88
外文部份.....	88
中文部份.....	89
附錄一.....	94



圖 次

圖 2-1 理論架構.....	18
圖 3-1 研究設計的分析單元.....	20
圖 3-2 資料編碼示意圖.....	25
圖 4-1 坪林區行政區圖.....	30
圖 4-2 金瓜寮茶農的得獎紀錄.....	35
圖 4-3 翡翠水庫管理局配給產銷班的有機液肥.....	42
圖4-4 產銷班要求作產銷履歷，紀錄茶園管理.....	42
圖 4-5 慣行農法茶園（左）與有機農法茶園（右）.....	43
圖 4-6 製茶工序.....	46
圖 4-7 101 年坪林春季（右）與冬季（左）優良茶比賽.....	49
圖 4-8 比賽會場旁，評完的茶樣會給現場觀眾品嚐.....	50
圖 4-9 優良茶比賽交茶樣之前的併堆.....	51
圖4-10 茶季一到，茶農家裡堆滿當季新茶.....	52
圖 4-11 盤商和茶農交易時，充當茶資領據的字條.....	53
圖 4-12 鬥茶.....	55
圖 5-1 優良茶比賽的行動者網絡.....	63
圖 5-2 比賽茶的品質治理.....	68

表 次

表 1-1 坪林金瓜寮地區茶農近十年茶葉比賽獲獎名單.....	2
表 1-2 坪林金瓜寮地區茶農歷年製茶比賽獲獎名單.....	3
表 4-1 民國 103 年 7 月坪林區各里人口統計.....	30
表 4-2 日治時期坪林庄粗製茶統計.....	32
表 4-3 102 年各鄉鎮茶作規模別排序（只取前 10 位）.....	34
表 4-4 新北市包種茶比賽評審標準.....	37



第一章 緒論

第一節 金瓜寮的秘密

新北市，坪林區，一個現今全區有 80%以上的人口以種茶或茶葉相關工作維生的地方，自清代就開始製作包種茶，積累至今有百年生產傳統。1980 年代飲用高山茶的風潮席捲全臺，包種茶雖然不再是眾多茶客追捧的對象，但是坪林仍然堅持著，在台灣北部的包種茶產區裡，坪林的茶業技術和茶葉品質一直是最穩定、最受到肯定的，所產之文山包種茶素以「南烏龍，北包種」與南投縣鹿谷鄉凍頂烏龍茶齊名¹。每年春、冬兩季坪林的優良包種茶比賽是地方大事²，也是製茶師父一展身手的場域，每季參賽茶樣點數可達一千點以上³，規模盛大。

參加比賽的茶葉經過評審品評之後，依照品質高下分為特等獎、頭等獎、貳等獎、參等獎、優良獎及等外。坪林區優良茶比賽入等的茶，依獎別不同，每台斤售價從 2,000 元起逐級增加，特等獎公定價是每台斤 30,000 元，相較於同屬文山茶區的石碇區特等獎公定價每台斤 12,000 元、新店區特等獎公定價每台斤 8,000 元、深坑區特等獎公定價每台斤 6,000 元之數，價差一倍以上，也高出一般非比賽茶平均每斤 1200 元的行情甚多，坪林茶在文山茶區中的地位不言而喻。由於每點比賽茶數量有限，加上經過比賽評等，在當季出產的茶葉中，品質具有一定水準，往往比賽結果一出爐，特等獎、頭等獎的茶就被搶購一空。入等，尤其是得到特等獎或頭等獎，不僅意味著製茶技術受到認可，也是促銷茶葉的良好宣傳，可謂名利雙收，是以每屆特等獎得主也會在頒獎典禮當天中午辦流水席宴請鄉里，分享榮耀。相反地，若是茶樣落在優良以下未入等，坪林人稱之為「脫

¹ 文山二字所指涉的地域範圍包含了今日新北市坪林區、石碇區、新店區、深坑區、汐止區，以及臺北市文山區、南港區一帶。

² 自民國 101 年整合新北市各茶區聯合辦理「新北市包種茶比賽會」後，坪林區未再舉辦區級優良茶比賽。

³ 1 點為 22 台斤。

褲」，面上無光，顯見其對比賽的重視。

近年坪林金瓜寮的茶農在優良茶比賽拿下特等、頭等的次數頻繁，以近十年 20 次坪林區優良茶比賽為例，共有 9 次名列前三，每屆獲獎機率千分之一的特等獎金瓜寮就拿下 4 次（表 1-1）。除此之外，金瓜寮的茶農在製茶技術比賽表現亦不俗，曾二度拿下全國製茶技術競賽冠軍（表 1-2）。而地方上也普遍對金瓜寮的茶葉品質、茶農技術給予良好評價。坪林金瓜寮地區呈現出得獎的地理集中現象，挑起了地理學最原始、最核心的發問：為什麼得獎集中在這裡？為什麼金瓜寮有如此亮眼的表現？

表 1-1 坪林金瓜寮地區茶農近十年茶葉比賽獲獎名單

年度	比賽名稱	獲獎者	獎別
103	新北市春季文山包種茶比賽	吳雙福	頭等
101	坪林區冬季優良文山包種茶比賽	鐵馬新樂園	頭等
101	新北市冬季包種茶比賽	黃水樹、李志忠	頭等
100	坪林區春季優良文山包種茶比賽	劉馨茹	頭等
99	坪林鄉春季優良文山包種茶比賽	李志忠	頭等一
		黃水樹、蔡永金	頭等
98	坪林鄉冬季優良文山包種茶比賽	吳雙福	特等
98	坪林鄉春季優良文山包種茶比賽	方均銓	特等
		方陳對	頭等八
		蔡麗華	頭等
97	坪林鄉冬季優良文山包種茶比賽	吳雙福、方均銓	頭等
96	坪林鄉冬季優良文山包種茶比賽	方均銓	頭等二
		蔡清元、吳雙福、蔡瑞陽	頭等
96	坪林鄉春季優良文山包種茶比賽	王國祥	特等
		蔡永金	頭等二
95	全國春季優質茶競賽條型包種茶組	吳雙福	亞軍
94	坪林鄉冬季優良文山包種茶比賽	方均銓	頭等二
		方陳對	頭等五
		李志忠、吳雙福	頭等
94	第二屆全國優質茶競賽條型包種茶組	蔡永金	冠軍
93	坪林鄉春季優良文山包種茶比賽	蔡永金	頭等一
92	坪林鄉冬季優良文山包種茶比賽	蔡永金	特等

資料來源：歷年新聞報導，本研究整理。

表 1-2 坪林金瓜寮地區茶農歷年製茶比賽獲獎名單

年度	比賽名稱	獲獎者	獎別
101	全國部分發酵茶製茶技術競賽	蔡瑞陽	冠軍
		李志忠	季軍
101	雙北市製茶技術競賽	蔡瑞陽	頭等
		李志忠	貳等
90	全國製茶競賽	蔡永金	第一名
90	坪林鄉製茶競賽	蔡永金	第一名

資料來源：歷年新聞報導，本研究整理。

優良茶比賽的評選方式是，工作人員會先秤出 3 克茶葉至鑑定杯中，以 150cc 的 100°C 熱水加蓋沖泡 5 分鐘後倒入審查碗，再靜置 5 分鐘後才開始評茶。飲茶，除了基本的解渴功能之外，也講究以眼耳口鼻等感官來品嚐細辨茶湯的滋味，長此以往，逐步從品飲者的主觀經驗與感受裡，在討論積累之下建立起一套對各種茶類優劣的普遍準則。品茶如此，評茶亦是如此，乾茶的外形、色澤，以及茶湯的香氣、滋味、水色均為坪林優良包種茶比賽的評鑑指標。那麼，要到達什麼樣的程度才能說是好茶呢？

翻閱茶書，包種茶的典型描述是：包種茶屬於半發酵茶，其外觀呈墨綠條索狀，茶湯色澤蜜綠微帶金黃，香氣馥郁清雅偏花香，入喉甘醇鮮爽（林金池、廖文如，2003；陳慈玉，2004；陳煥堂、林世煜，2008；廖慶樑，2010）。這種對包種茶約定俗成的共識正是優良茶比賽的評判標準，但是這些標準大多屬於描摹抽象感官體驗的詞彙，何謂「鮮爽」、何謂「清香」實在難以用語言文字精準表達，也無法將其轉化成能夠具體檢測的數據，所能憑藉的只有評審們長年浸潤茶界培養出的敏銳感官與多年經驗累積起的感覺記憶去判斷拿捏。優良茶比賽受限於農產品的特性，只能做到評審程序的標準化，難以達到審查品質的標準化。換句話說，越能掌握評審對包種茶的感官印象並有技術能做出此風味者，越有機會在優良茶葉比賽中拔得頭籌。

既是如此，歷年優良茶比賽的特等、頭等得主當屬最能掌握評審品味的資訊

擁有者，同時也具備相對較好的製茶技術能做出符合該品質要求的茶葉。若暫時摒除茶樹生長過程與茶菁品質等較難以管控的自然生物層面來看，在資訊掌握與技術領先的雙重優勢下，這群人獨占鰲頭、在下屆茶葉比賽中再度蟬聯的機會相當高。再者，從製茶技術競賽的賽制設計來看，由於製茶競賽是由主辦單位統一提供茶菁與製茶設備，所以可以排除茶園管理與茶菁品質優劣的影響而單就參賽者的製茶技術評比，也因此，獲獎者足資證明他們在技術方面確實有獨到之處。

俗話說：「江湖一點訣，說破不值錢。」藏私、獨門技藝或配方秘訣不外傳，是社會大眾習以為常的行為模式。然而坪林金瓜寮的茶農卻顛覆這樣的想像，在初步調查中得知，他們會不定期聚會品嚐得獎茶樣以及相互觀摩製茶過程，參與者不乏特等、頭等得主。除此之外，無論是評茶或是做茶，這類農業知識都具有 Polanyi 所謂默識知識（tacit knowledge）的特質，屬於偏向直覺的、主觀的個人化情境知識，難以被符碼化用文字傳遞，必須透過人際互動在交流中產生共識去觸及該知識，因此這類技術知識的傳遞也更強調需要在做中學（learning by doing）、用中學（learning by using），在面對面接觸中學習。可是，難道面對面之後，茶業知識真的就能說得破了嗎？知識就能夠傳遞了嗎？再者，茶業知識如果真的說破就不值錢了，為何金瓜寮茶農之間出現茶葉知識與製茶技術的流動？而知識流動的方式與範圍是什麼？金瓜寮如何反應了知識的流動與聚集？

第二節 研究目的

當坪林半數以上人口的經濟活動圍繞著茶葉開展的時候，茶對坪林或坪林人來說，似乎不僅止於一種農作物，同時也是一項媒介，鍊起人、物、地之間的各種關係。產業與地方的觸點在此浮現，茶葉的產製過程似乎在時間與空間上緊密地與地方社會交織在一起。這個關係可能是顯現於外的制度如茶葉比賽，或是一組投入產出的生產關係，也可能是隱微流轉的人情信任與技術交換，還可能是茶農與茶樹和土地的相互依附或其他種種。這些人對茶是否有不同的認知？這種認

識情況會塑造出什麼樣的情境脈絡？這樣的組織環境條件是否醞釀了一個讓坪林或金瓜寮的茶葉知識與製茶技術流動、移轉的空間？

綜上所述，本研究試圖處理產業的經濟關係如何鑲嵌在地方的社會關係之中，形構地方特質。更仔細地說，本文有意藉由坪林茶業的知識形構與流動，以及產業結構制度與地方社會網絡的鏈結，看見地方領域生成的動態。因此，本文的研究目的可以歸納為下列三項：

- 一、瞭解坪林茶業的經濟與社會互動關係。
- 二、分析茶業中不同類型的知識與技術如何流動。
- 三、探究地方形塑的歷程。



第二章 文獻回顧

首章敘明發問脈絡與研究主旨，新北市坪林區金瓜寮的得獎地理聚集現象背後反映著某種區域或地方的形成或重組，茶葉生產的區域或地方重構背後又代表著地方特有的產品、生產和知識、技術、銷售管道等的組成與變動。因此，本文探究茶業知識流動及產業與地方關係，以及台灣茶葉相關研究的知識累積。順此理路，本章先從茶業研究現況著手梳理研究進展為這篇文章定錨，再納入有關知識、技術與社會的討論作為對話基礎，逐步在文獻中聚焦，揀選適宜概念建立理論架構以為後續分析框架。

第一節 茶業研究現況

臺灣茶業歷經百餘年，長期下來有許多研究者以不同理論視角進入茶業研究，在政府機構方面，有茶業改良場、農委會等技術單位持續投入；學術界中，地理學、社會學、人類學、歷史學、農業推廣、食品科學、企業管理等各領域研究者以其殊異的學術觀點剖析臺灣茶業的各種面向，累積至今成果豐碩。綜觀整體，依研究旨趣先行歸類，初步可區分為地方茶產業發展、茶業的社會經濟分析、茶葉及其產製的科學研究、茶藝文化與消費四大取向。本文關注的研究議題是環繞茶葉比賽所牽引出的農業知識、技術與地方社會之關係，因此文獻探討側重於前二者。

茶為經濟作物，臺灣茶業向來是市場指向，經濟邏輯貫穿了整個產業的發展歷史，這條軸線時而昭然外顯、時而低伏潛行。謝國雄（2003）藉由對坪林茶業的個案研究，剖析資本主義體系如何進入家戶生產，工資如何影響人和人之間對於換工、雇工等勞動關係的理解，與原有的社會運作原則如何互動，重新概念化社會的內涵。此文展現了經濟生產和社會怎麼相互涉入糾纏。劉瑞華、葉明憲（2003）從新制度經濟學的角度提出臺灣茶業因技術與交易成本在短期間內改變

不易而產生路徑依賴 (path dependence)，所以茶產業的發展動力在產品與市場。邱念渠 (2005) 亦從路徑依賴觀點解釋臺灣茶業的產業結構與產銷型態等制度僵固性，影響或限制了行動者在關鍵時刻的選擇。這兩篇文章也印證了產業串連的經濟關係受到社會關係的影響。

陳宇翔 (2005) 討論臺灣茶業在經濟範型從農業資本主義過渡到工業資本主義後，藉由品質的壟斷性宣稱以及各茶區自然社會條件的限制，影響生產型態朝向資本集中或反資本集中分化。按陳宇翔所言，壟斷地租 (monopoly rent) 既然是臺灣茶業得以存續的關鍵，文中卻只有交代壟斷性宣稱的前段過程，即，陳宇翔雖然處理了「如何建構品質的壟斷性宣稱」，但是卻未處理「這種品質壟斷性宣稱如何及為什麼被接受？」並且含糊地帶過品質論述建構過程的行動主體及其互動。翁俊發 (2006) 以南投松柏坑茶區為個案，雖然描繪出茶區如何建構包含感官知識在內的地方知識體系論述來翻轉商品價值，顯示出品質帶有地方特性，可是同樣沒有解釋這套知識體系為何會在一個地方中被普遍接受。

行文至此，品質議題雖然被納入茶產業的研究之中，然而品質是怎麼樣滲透到整個茶業產銷體系之中發揮影響卻仍未得到充份說明。郭俊明 (2003) 利用 Bourdieu 的慣習 (habitus)、場域 (field) 與各種資本 (capital) 形式的概念處理普洱茶價值在臺灣社會的建構過程，揭露行動者透過其文化資本創造一套品質論述，這個新興品質標準在中介的過程與既有品質標準鬥爭，再經由中介者轉譯給一般大眾，及至這套標準被普遍接受後，文化資本便有轉化為經濟資本的可能途徑。在比賽茶中，這個現象不顯著，資本轉換似有另一條路。卓浩右 (2006) 主張茶葉價值源於其自身的物性價值與茶農的勞動價值，強調在交換價值之中有生產過程的基礎，在生產過程就能認定價值，有意與 Appadurai 所提出之物的社會生命史 (the social life of things) 中，著重於物在交換過程產生交換價值做出區隔。不足的是，這兩篇文章側重在消費端，沒有描繪出品質與生產端的互動。余舜德 (2008) 以物的社會生命史概念分析普洱茶嘗試解決這個問題，強調普洱茶的文

化建構意涵及其如何影響消費和品飲的感官經驗。這種說法將茶葉的品質論述從市場交易的經濟邏輯導引至社會文化層面。

然而，目前得以窺見品質和地方如何扣合在一起。張靜紅（2010）於中國西雙版納勐臘縣易武鄉的研究，刻劃出產茶地與普洱茶價值建構互動的過程，普洱茶的商品價值改變了易武這個地方。在更大尺度上，譚鴻仁（2007）以 Marsden 鄉村再結構之調節（deregulation or regulation）、商品化（arenas of commoditization）、網絡與行動者空間（networks and actor spaces）的框架，配合慣習理論（convention theory）⁴與關係空間概念，探究桃園龍潭如何透過槎風茶產業的再商品化，重新構組生產過程中的地方與地方之間的產銷協同關係，以及地方與商品品質形塑的產品地方關係，並且成功地透過此二重的關係空間再區域化，回應因為海外市場喪失的調節所引發之鄉村發展危機。由此可見，品質論述是鑲嵌在地方社會之中的，產品品質可作為地方去／再領域化

（de/reterritorialization）的手段，而地方社會也有重構品質的動力。楊宗儒（2006）用結構化歷程說明槎風茶作為峨眉和北埔在地文化經濟的核心，是在社會關係的動態過程中被生產出來的。簡汝育（2007）與曾宇良、宋承恩（2012）都看到魚池紅茶復興過程中的複雜性，簡汝育（2007）以行動者網絡理論與 Marsden 鄉村發展理論從社區營造切入，強調產業再造過程中社區發展協會、鄉公所、農會、居民等地方組織與人物的角力協商；曾宇良、宋承恩（2012）援引馬克思主義觀點，強調受制於國家權力結構的茶業生產關係如何導致產業再結構、地景變遷。不過，這幾篇文章無暇以更多的篇幅去細緻地處理行動者之間的權力關係與協商過程。

茶葉研究的另一條軸線沿著優良茶比賽延伸開來。過去對茶葉比賽的討論焦點大多關注在其結果與影響，蔡志賢等（2003）認為優良茶比賽在生產面來說，可以相互觀摩增進茶農製茶技術；從消費面來看，則能夠吸引消費者注意，是茶

⁴ 原文譯為傳統理論。

葉的主要促銷管道，有助於茶葉品質建立及穩定市場價格，而且讓零售市場茶價有參照定價的空間。林獻堂（2004）則認為茶葉比賽還有建構品牌忠誠度與調節供需的優點，但同時可能會成為過度追求資本累積的投機路徑。林文恭（2012）對坪林包種茶比賽的量化研究獲得相似結論。這些文章的說法暗示了茶葉比賽是品質論述實踐的場域，但停留在從實質現象層次歸結茶葉比賽的影響，缺乏對此機制運作邏輯的分析。不過，林獻堂（2004）指出了優良茶比賽的特性在於，能夠做到評選流程標準化，但是品質的品評標準受限於感官評鑑方式而無法一致，導致被評定為同等級的茶葉只能反映品質水準相近，不代表具有相同的口味。

可是，許多研究指出，茶葉比賽引導了比賽茶趨向一致口感特色（林獻堂，2004；余欣芳，2006；陳煥堂、林世煜，2008），評審標準也明確寫出以香氣、水色、外觀等感官感受為依據（坪林區公所，2012）。兩派說法顯然在此交鋒：茶葉比賽評的究竟是口感還是品質？這個品質指的是什麼？而口味喜好因人而異，作為評判標準如何排除評審個人主觀喜好來維持中立？可惜的是，林獻堂走筆至此便將討論轉向比賽茶的分級併堆包裝議題，並沒有正面回應、深入挖掘在此爭議中，茶葉比賽如何維持自身的正當性。

優良茶比賽的社會意義發問由人類學所承接。顏學誠（2006）主張優良茶比賽是藉由品質的階梯架構擔負起建立社會秩序的功能，所以著重在說服人們接受這個階梯標準，以及維持再現的穩定性。因此，為了迴避口感隨個人喜好不同的質疑，顏學誠（2008）指出，身體感官體現與茶葉典型香氣的連結是單一性的，例如喝到某種味道稱之為菁味，這種連結一旦被給定之後就無法更改；茶葉比賽再將此種連結指向製茶過程以建立合法性，評審飲茶的身體感官體現要能連結上對茶葉的典型描述，並且指向茶葉製程中的缺失，例如喝到菁味反映出萎凋不足。顏學誠主張這三個層次的連結若建構完成並為茶農、茶師所接受，則能確立茶葉比賽的社會秩序；同時，在現行感官評鑑制度之下，感官穩定性比適用的分類框架及其隱含的價值判斷更為重要，意即縱使評審有個人好惡，這種好惡也必

須要能穩定的再現。因此顏學誠（2006；2008）認為茶葉比賽的重點不是評出一杯好喝的茶，而是淘汰掉製作過程有失誤的茶；相對於口味好惡的主觀感覺體驗，茶葉比賽是鑑定茶葉身世的客觀指標。

如此一來，本應中性的感官感受在感官製程連結建立之後，因為製作過程而被賦予了價值判斷；甚至，哪些製程是「誤」也是社會建構的價值判斷。這種角度看似化解了評審個人喜好口味的爭議，但事實上是「追求製程無誤的茶葉」的說法去排除了茶葉比賽試圖「形塑特定口味的茶葉」的可能性。

這個感官製程連結過程看似中性，可是實際上涉及了某種味道被視為優或劣的價值判斷。余舜德（2009）從身體感與物性觀點切入，認為品茶是一種藉由身體學習文化的過程，而文化學習來自於身體感官的體現，即身體經過文化修練習得辨認茶葉典型香氣的技能。這種說法將品茶視為感官體驗的文化價值判斷，文化為身體感官經驗提供價值評判的依據，暗示著這個學習的過程必然要有社會群體作為個體學習的對象，忽視了純粹感官體驗的感受判斷的存在，也因此無法進一步探究這兩種感官體驗如何在茶業產銷過程中互動協作。

第三條軸線在農業知識與技術的討論。賴正南（2010）指出茶農對於茶業創新技術的需求是問題解決、目標導向的，在農民、推廣人員與研究人員的互動過程中，農村社區的複雜性、研究單位的學科本位思維、科學研究與田間實作之間的落差等因素，都會影響到茶農與研究人員對技術創新需求的溝通是否有效表達。另一方面，陳雅美（1986）認為討論農業創新傳播時，除了個人層次的農民特性外，還應考量到社會結構對農民採用創新行為的影響，以及社會結構之間的創新傳播。陳雅美針對葡萄農的研究結果顯示，不論在農業技術的知識階段或採用階段，果農的消息來源均集中於「其他農友」，參考其他農民的成效來決定自己要不要採用。賴正南（2005；2006）的調查結果亦顯示，茶農決定採用創新技術的影響力來源依序為茶業改良場研究人員、有成就的茶農；茶農獲得創新技術知識的主要來源是茶業改良場，其次是向已在使用創新技術的農民學習。陳雅美

與賴正南的研究都說明，除了農民的個人特質（如：積極進取或穩重守成）之外，茶農之間相互交流是影響技術知識傳播與應用的重要因素。但是，二人均未深究此一社會關係結構為何成為技術傳播的主要管道之一，技術傳播又如何在其中運作，以及農民在社會網絡中的位置是否也會是取得技術知識的限制之一。顏碧吟（2003）以農業資材行的運作看屏東蓮霧產業栽培技術的發展與擴散，雖然清楚梳理了資材行內與資材行間的網絡與草根性技術流動過程，或許填補了上述第一、二個提問的空白，但是對於像農改場這類農政單位或資材企業商等，可能是帶有科學研究背景的不同系統的技術體系，如何在田野間與資材行網絡競逐或協作的部分卻未多加著墨。這協助本文思考知識流動網絡時，應當將組織化與非組織化的環境都納入考量，而在這之間，具有不同特質的知識以及知識之間的權力位階和流動方向都可以是關注的面向。

余舜德（2013）描繪凍頂茶區茶農的身體技藝與（*techne*）和現代化科學知識之間的互動。余欣芳（2006）以行動者網絡理論透視龍潭茶產業，討論以極風茶為核心的新網絡如何在技術、空間分工等層面解構並重組產業內部網絡。江裕春（2010）聚焦在地方知識，聲稱要處理茶業生產技術的相關知識網絡如何形成，以及茶農間的技能傳承方式如何產生。但值得注意的是，雖然默識知識強調傳遞發生在社會網絡中，卻不表示有社會網絡則默識知識必然會傳承。余欣芳和江裕春的分析顯然都忽略了這個關鍵，在處理知識傳遞時只指出社會網絡存在，並未細探知識究竟是如何從個體到個體。

總而言之，此前的研究或是以較大的尺度架構看待茶產業，或者是爬梳地方茶業發展史，抑或是單就茶葉比賽、品質、地方知識擷取片段解析茶業產銷與地方或社會的關係，但這種方式有失對整體的瞭解。整體大於部分之合，整體不僅止於統攝、聯繫片段，更重要的是勾勒出各個段落之間是如何互動，形塑出一個內涵更豐富的整體。因此，本文意圖以坪林包種茶比賽茶為核心，發問指向品質論述、茶業知識是怎麼在比賽制度、社會網絡和權力配置地牽引之下產生、流動，

進而帶有強烈的領域特質，構成一個地方。

第二節 理論架構

為了探究坪林茶業知識流動及其形構的產業地方關係，本文理論架構的鋪陳可先以行動者網絡理論為起點，認識由人、技術、制度與產品物質組織成的產業網絡是如何被連結起來。這樣的網絡連結是一種社會建構的過程，同時也呈現出某種權力秩序。在本研究中，這個網絡就是優良茶比賽的網絡，有關茶業的知識在其間流動，形成某種社會建構的權威。知識背後隱含著一組品質標準，而品質透過一套知識體系被建構出來，知識和品質是一體兩面。這意味著品質亦是社會建構，不同的社會形塑不同的建構，建構鑲嵌在社會之上，使得品質帶有領域特質，有其適用的範圍，意即品質在某種程度上可轉化為地方特性。以下就行動者網絡理論、知識、品質做更深入的討論。

壹、行動者網絡理論 (Actor-network theory, ANT)

行動者網絡理論源於後結構主義的觀點，由 Michael Callon、Bruno Latour 和 John Law 從科學社會學 (sociology of science) 脈絡之中延伸，視社會產生於一系列符號學與秩序的互動中 (Law, 1994; 引自 Woods, 1997)。更仔細地說，ANT 是一種社會—科技取徑，藉由實體之間相互定義展現出其社會文本脈絡，著重在實體之間關係的形構和促動 (enacted) (Law, 2004; 引自林文源, 2007)。在 Latour (1983 [2004]) 的巴斯德實驗室案例裡，突出了 ANT 的「社會建構」特質，強調網絡中的各個實體的性質是在主體的主觀認知之中產生的。透過這層認知關係，實體的存在與性質才有被理解的可能。換言之，行動者 (actor) 是從網絡內部定義的關係中浮現的。這種行動本體論觀點可以呼應 Foucault 論述形構 (discourse) 的說法 (Murdoch, 2006; 林文源, 2007)，論述的改變產生新的知識，伴隨著新的客體認知、新的權力形式；同樣地，空間關係和空間配置也被不

同的論述體制 (discursive regimes) 所構築 (Murdoch, 2006)。

Latour (1983 [2004]) 呈現行動者網絡理論透過人與非人行動者 (actor) 被轉譯 (translation) 連結成網絡的過程，展示出不同空間之間關係轉變的軌跡。Callon (1986) 進一步將轉譯的過程概念化為四個步驟：首先是問題呈現 (problematization)，行動者因為障礙而無法達成各自的利益目標，必須繞道通過強制通行點 (obligatory passage point, OPP)；接著透過利益賦予 (interessment) 穩定和強化行動者之間的協同行動；繼之行動者被徵召 (enrollment)，藉由一組策略去定義不同行動者並使其相互關聯；最後，確保預設的相關集體代言人可以適當的代表集體而不背叛，是為動員 (mobilization)。

Murdoch (2006) 將轉譯挪用到地理學對空間的識別，他指出轉譯讓兩地之間的遠端行動成為可能，一地的行動透過徵召入網的行動者運行到網絡的另一端，在地 (local) 因此蘊藉了雙重意涵：在地行動者的協同行動，以及連上網絡的在地化策略。在 Latour 式的行動者網絡裡，空間在網絡內生成，由各種關係構成，意即異質關係交織成網絡空間 (Murdoch, 2006)。

關係既是動態的，那麼網絡和空間領域就是動態的。若要分析特定的空間，就要順著網絡才能找到建構空間的秩序與過程，究竟是誰串起網絡？是什麼連結上什麼？權力如何在其間流動？

Foucault 以治理術 (governmentality) 指代權力的知識建構，一則以理性 (rationality) 作為治理實踐的知識論述本質，一則以技術 (technologies) 作為治理理性有效實踐至個體的程序，治理術因此成為遠端行動 (conduct of conduct) 的手法，權力透過治理術對個體產生規訓 (discipline)，從而使個體 (people) 被整編為易於治理的群體 (population)；這裡要強調的是，這樣的認知方式對特定領域脈絡中實行方式的影響 (Murdoch, 2006)。對 Foucault 來說，權力、知識等論述物質化 (materialize)、具現化之處即是空間 (Wright and Rabinow, 1982)。

Murdoch (1998；引自 Murdoch, 2006) 曾將行動者網絡分成兩種類型：規

範的空間（Space of prescription）和商議的空間（Space of negotiation）。規範的空間是 Foucault 全景敞視主義（Panopticism）的延伸，一旦轉譯成功而關係網絡建立，行動者被有效地納入協同運作，支配中心應運而生，規範隨之浮現，網絡穩定且其中的權力核心明顯，中心行動者足以代言整個網絡。相對地，協商的空间是一種比較鬆散、流動的網絡，連結相對暫時、發散而分歧，行動者彼此不斷協商、結盟，形成多變的樣態。兩種網絡空間類型看似位於光譜兩端，可是不能忽略的是，空間在網絡關係中產生，而網絡關係有其時空交織軌跡，扣合在更廣泛環境的流動和行動之中。換言之，複雜的空間互動在網絡內外並生。

貳、品質（Quality）

過去農食地理的討論多數聚焦在農糧體系的全球化、工業化、標準化，受到狂牛症、基因改造食品等喚起消費者對於食物安全的意識，開始關注食物生產過程，使得另類食物（Alternative agro-food）議題興起，產生農糧研究的品質轉向（quality turn）。行動者網絡理論不預設行動者的本質，保持研究視野的開放性，Murdoch et al.（2000）認為 ANT 的視角有利於重新評價食物揉雜著自然與社會的特質。

品質是個複雜且具有爭議性的概念，會隨著不同的社會文化脈絡改變，它的意義是社會建構的，普遍來說，品質意味著產品能夠在某種程度上，提供標準一致的口感、質地等來滿足消費者的需要（Ilbery & Kneafsey，2000）。Ilbery 和 Kneafsey（2000）統攝討論食物品質可從四個角度出發：（1）從生產、維持到消費品質的各個行動者，如何看待品質、用什麼指標去衡量品質？（2）品質是社會建構的概念，依附於社會文化、政治、經濟脈絡，而生產—消費關係存在於其間。（3）定義品質概念意涵是行動者之間潛在的權力角逐過程。（4）品質標準與認證的建立都和特定區域的產品型式（如：當地原料、製作方法等）越來越相關。其中第三點所欲處理的範圍其實涵蓋了其他三者，同時也是 ANT 對食物品質討

論最能著力的地方，透視品質在各方行動者治理之下，網絡內部的各種異質關係與結盟，解構其間各種權力結構（Murdoch et al.，2000）。有許多研究都能提供某個面向更深入細緻的分析。

一方面，品質可資為透過供應鏈建立起食物與自然環境、文化、經濟的內在關連，這種產品與地方的連結轉化為地域認同，成為區域食物價值生成的關鍵，區域食物可以被概念化為文化資本的一種形式，能夠充分納入並利用在地鄉村的社會、經濟資源（Tregear et al.，2007）。另一方面，Murdoch（2006）比對了兩種食物品質訴求在時空之間延伸影響力、建立網絡的方式：速食依 Foucault 全景敞視原則（Panopticism）透過規範的空間、物理安排、非人類技術等等將食物與環境的關係外部化；慢食則藉由縫合生產與消費的品味教育（taste）強化與自然、文化、在地環境的鑲嵌，主動培養具有反身性消費意識的消費者。Callon et al.

（2002）同樣提示了經濟市場的反身性，在品質經濟裡，藉由專業的產品品質限制和商品特徵分析機制，消費者被探問其偏好和品味，最終暗示了自身的社會身分。品質成為消費與生產之間的中介，涉入極深，因此 Ilbery and Kneafsey（2000）認為品質適合被理解為行動者建構出來，以在經濟市場中與他人維持長期穩定網絡關係的概念。

Murdoch et al.（2000）認為品質代表某種程度的在地生產者主權。如同品味教育再次宣示食物生產的自然基礎與文化脈絡，帶有地方色彩的食譜、烹調的技藝與默識知識、用餐潛規則等等（Murdoch，2006），品味／口味（Taste）因而具有生理（physical）和社會的雙重意涵（Atkins & Bowler，2001）。正如 Latour（2004：88）所言：「科技並不在社會之外。正好相反，是科技將社會領域連結整合了起來。」品質也有這樣的意涵，藉由品味教育對食物的生產與消費同時進行了規訓。品質不是食品與生俱來的，相反地，它是一種社會結構，依賴社會文化、政治和經濟背景下的生產—消費關係而存在（Moragues-Faus & Sonnino，2012）。品質成為食物部門去／再領域化（de/reterritorialization）與地方化

(spatialize) 的競逐場域 (Morgan et al., 2006)。

參、知識 (Knowledge)

參照 Foucault 關於論述的觀點，論述引導了認識事物的方式，ANT 中的轉譯可以被理解為行動者的認識論轉變。轉譯將行動者從一個脈絡帶入另一個脈絡，這個過程可能是權力上位的規範，或者是各方斡旋協商，但無論如何，這個認識的轉換是斷裂、跳躍、不連續的。Callon 將轉譯概念化為四個步驟，無非是想要釐清轉譯如何發生。在此化用 Geertz (1983 [2002]: 38) 對社會思想的觀察，將之代換為轉譯過程，這種思維建構其實是在嘗試展現人如何知覺自身，並且透過這樣的理解將探索延伸到對社會秩序、經驗種種的領悟。

知識社會學中，知識是受到社會因子所支配的，因某種社會結構而起，Mannheim (1948) 指出社會歷史背景會影響該社會中人對事物的思維模式，具有相似社會歷史生活文化背景的一群人，社會讓他們有相似的觀點去理解事物；因此某些社會群體視為理所當然的事物，在外人眼中也許不過是某種情境地點所限定的東西。Neisser (1992) 進一步指明社會環境造就知識發展的條件，涉及思想的發生、方式和內容：有些實用知識是有累進階序性的，先有基礎才有後續知識，甚至環境可能限定了觀察與經驗範圍的廣度與深度，限縮了觀點。

簡言之，人思考事物的整體方法與視野是在歷史社會文化情境影響中形塑而成，有某種時空尺度的適用範圍。反過來說，如果要解釋這種地方知識，必須要放回適切的文化脈絡中才能還原 (蔡晏霖, 2011)，所以「知識也無法與這種知識所運用的工具和其存在的界域相互析離 (Geertz, 1983 [2002]: 13)。」

Polanyi (2004) 認為致知 (knowing) 是一種對認知對象的能動領會 (active comprehension)，這個技能可以分為焦點意識 (focal awareness) 和支援意識 (subsidiarily aware)：焦點意識是認知和實踐的實體，例如釘釘子時把注意力放在錘擊釘子的效果；支援意識是協助取得焦點意識的引線細節，被視為身體資質

的延展但卻不受到觀察，例如隱約警覺地感受握著鐵鎚捏住釘子的手部感覺。許多醫療診治、農事、匠人手藝都有這種特色，專家們遵循一套規則實施技能，可是他們卻不瞭解自己是這樣做的，所以這類無法詳細言明的技藝只能透過師徒制從示範學習與模仿來傳承，傳播範圍因而限制在個人之間接觸（Polanyi，2004）。

知識的特質在 Polanyi 精闢的分析之下逐漸被揭露，符碼化的知識（codified knowledge）囊括了那些可以用語言文字說明傳遞的部分，默識知識（tacit knowledge）指涉那些不外顯、難以量測、不可言傳與完形（Gestalt）的規則，需要在專家指導下經過長期實踐並獲得認可才算習得。知識的默會成分裡面，隱含身體化的知識，即前述焦點意識和支援意識。因此有時候知識是在有意或無意的試誤過程和摸索中獲得（Polanyi，2004），與 Mannheim（1948）用新經驗證據透視舊有理論基礎以擴大視野的邏輯，以及 Geertz（1983〔2002〕）所謂常識是對經驗的有意識反省之說法不謀而合。

回到知識帶有領域性質的觀點，Foucault（1980〔2002〕）強調一旦知識可以用區域、領域、移植、移位、轉換等觀念來分析時，指引思索知識作為一種權力形式、傳散、支配的過程。權力、知識、空間是以一種複雜的方式共同演化、相互纏繞至某種穩定狀態，是一種異質的集合，知識在實踐中具現，實踐體現在身體，身體浸潤在展演著某種知識系統的空間組織模式中（Murdoch，2006）。

第三節 小結

本章首先爬梳有關臺灣茶業研究進展，定位本文可在以下幾個面向填補既有茶業研究空白或擴充解釋：其一，一組品質宣稱或知識體系如何為一地所接受？其二，茶葉比賽的意義是什麼？其三，默識知識、身體化知識究竟是如何從個體流動到個體？其四，品質論述、茶業知識是怎麼在比賽制度、社會網絡和權力配置的牽引之下產生、流動，構成地方？

綜合前述相關理論、概念引介，建立本文的理論架構如圖 2-1。行動者網絡

理論提供一個社會建構的視角，有助於梳理環繞茶葉比賽的事件中，界定何者是主要行動者，這些行動者是如何連結上比賽茶網絡，並且協同行動穩定網絡。優良茶比賽不僅串連網絡空間，也是一個權力運作機制，治理了包種茶的品質標準，並規訓茶業知識。這個社會建構過程使得產業經濟與地方社會密切互動，帶有明顯的領域特質。

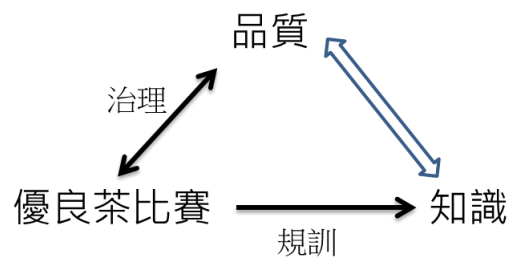


圖 2-1 理論架構

資料來源：研究者繪製。



第三章 研究方法

依循前面章節提出的發問與理論架構，這一章說明本文的方法論操作在此脈絡下如何編排研究設計以回應問題意識，內容包含三個部分：第一節思維來處，說明研究取徑的思維過程；第二節研究設計，詳述本文從初始問題到結論產生的主要步驟；第三節研究倫理，敘說在田野和論文書寫中，所遭遇到的學術與人情義理難以得兼的拉扯情境和取舍。

第一節 思維來處

有些知識可以言傳，有些知識只能意會；知識並不主動傳播，而是被動地等待擷取、推廣與接收。但無論如何，知識本體是無法被直接觀察的，只能觀察到知識經過之後所留下的刻痕。因此，如欲瞭解知識是如何在個體與個體、個體與整體之間流轉，就必須進入到個體的認知脈絡與視角中，探究他面臨不同的情境的時候，是如何感知、組織他所接觸到的世界，包含了 he 遭遇的現象、他人行動、事件、資訊？他經驗、感受到了什麼？他如何解讀這些現象？賦予這些現象什麼意義？這些意義如何有意或無意地回過來指引他自身的行動？而個體之間的互動、關聯透露出些什麼、又如何建構出整體的意義？

這種對知識流動的認識方式，涉及個人主觀對現象的理解，個人的詮釋角度會受到他過往經歷、身處時空環境、文化背景等種種因素的影響，使得同一情境內的同一個現象對不同人來說會有不同解讀，產生不同的意義。這些殊異的思路無從區分高低，多數人持有的看法不意味著它在重要性、正確性、研究價值等方面勝過那些少數的意見。這種帶有建構主義特質的研究觀點，與量化研究預設的母體、樣本、可抽樣量測的世界觀有所不同，所以本文取道質性研究，透過訪談、觀察等方式探問受訪者，請受訪者藉由述說重新回憶，在回溯中梳理、解碼他的經驗感知歷程來為研究引路，讓那些隱晦不明、曲折的領會過程變得更可知、更

顯明。

如同前述，本文目的是要瞭解坪林茶葉生產的經濟關係如何鑲嵌在社會關係中，並且分析各種茶業知識與技術如何流動而形構地方。這幾個問題著重於「如何（how）」類型的解釋性發問，需要追溯一段時期當下的事件情境來處理，而且研究者也無法操弄行為事件，適合用個案研究（case study research）方法來達成研究目的（Yin，2001：34）。

個案研究不僅強調明確界定研究問題與分析單元，也著重擇定個案的個殊性，用多重的證據來源收斂至一組事實，並依此建立證據鏈，導出研究發現（Yin，2001）。本文意圖進行揭露式個案研究，在臺灣茶業發展的研究背景之下，以臺灣北部老茶區坪林作為研究開展的場域，深入描寫金瓜寮這個地方的茶業知識流動網絡與產銷關係，以及茶葉比賽制度帶來的影響，故分析單元與嵌入性單位如圖 3-1 所示。

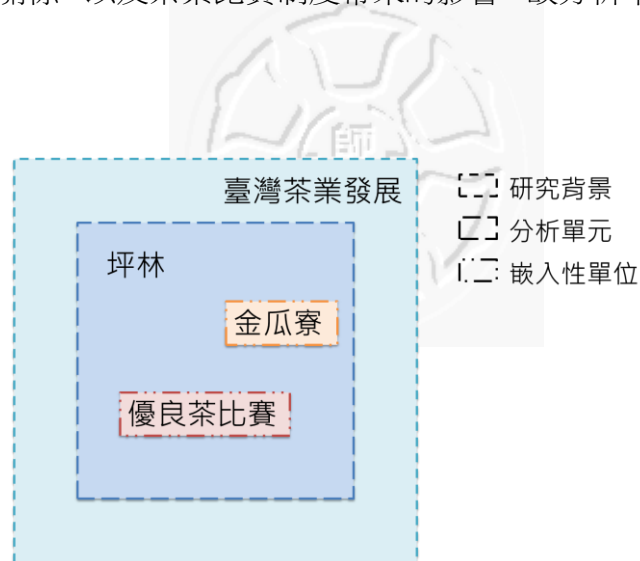


圖 3-1 研究設計的分析單元

資料來源：研究者繪製。

第二節 研究設計

田野與學術，一端是具體現象變幻紛呈、經驗感受的真實世界，一端是抽象化的概念、哲思、邏輯推行的構想世界，如何在兩造之間往返是極難拿捏的一門功夫，初入門的新手做來總是粗糙生澀，不夠圓轉如意。和受訪者接觸時，總是

想著要怎麼把研究目的那些經過抽象化的概念詞彙，轉換成貼近日常生活的用語，不僅可以表達來意，也能讓受訪者瞭解他們提供的資訊將會被怎麼使用。更重要的是，研究者進入田野，對於研究對象的日常生活來說是個突兀的插曲，是否會因此改變了他們恆常例行的韻律節奏，導致觀察到的是偏離真實的面貌？究竟要問什麼、怎麼問、去哪裡看、什麼時候去看，才能找到需要的資料去回應最初提出的發問。這些疑難都需要透過研究設計來完善，減少偏誤。

壹、進入田野，從喝茶開始

茶作為飲料，品飲時很難不從感官感受作為起點開展討論，特別是，坪林人熱情好客，一進門才正自我介紹、說明來意，受訪者便出聲：「等一下，我先泡個茶給你喝喝看。」於是，訪談總是在沏上一壺茶之後才正式開始，他們也從不吝惜拿出自己做的或家裡有的好茶來分享，以茶佐話，「你覺得這茶怎麼樣？」這個問題的答案往往成為開啟另一段饒富興味談話的契機。況且本文討論的範疇涉及了製茶、評茶等茶葉知識，什麼樣的做法會產生什麼味道、這種味道是好或不好，即便在現場可以用實際喝到同一泡茶去反覆確認現在談論的是同一個感覺、味道，然而離開當下情境或回到論文寫作時，要再次敘說、重描場景的時候，無法不用語言文字作為媒介，所以勢必要找到一個共同指涉的符號。而茶界已有慣常使用的能指與所指，因此在進入田野之前多參與茶會、學習喝茶，盡可能習得辨認典型香氣的技能，將口感詞彙與實際感官感受連結。

貳、資料蒐集

個案研究運用各種不同的證據來建構事實，證據的可能來源包含了文獻、檔案紀錄、訪談、直接觀察、參與觀察和實物證據等（Yin，2001：139）。由於研究過程中，不斷交替使用上述六種主要的資料取得方式，在此依研究流程分為事前準備、田野調查二個階段說明。

一、事前準備

茶是相當貼近日常生活的飲品，有關茶葉的敘事與評論充斥在生活周遭，從報章雜誌中大眾生活化的品茶札記，到學術期刊小眾閱讀的茶業研究論文，訊息相當豐富而且多元。在進入田野之前，先就期刊論文、書籍、檔案紀錄、官方文書、新聞時事、雜誌、網站等，廣泛蒐集政府各職級機構或非官方單位的資料與統計資訊，內容涵蓋坪林地方發展、茶葉比賽、技術改良、茶業政策發展、品飲評論等面向，這部份的工作一直延續到研究結束，過程中持續不斷地更新資訊。這些資料除了提供瞭解一般大眾、市場、茶藝教室、茶人是如何在烏龍、高山茶、紅茶等眾多茶類中定位、評價包種茶，同時也能知道目前已有哪些學術研究針對茶業分析論辨提出見解，以現有研究進程作為本文立足的參考點。另一方面，有關歷屆優良茶比賽、製茶競賽的新聞報導與刊物專訪，不僅補充歷年來活動情況和制度演變，得獎名單也作為訪談邀約對象的名單來源。

除了文獻之外，事前準備階段的證據來源還有參與觀察。2013年9月參加在坪林舉辦的製茶體驗，在茶農的解說與帶領之下，參與了從採茶、萎凋、浪菁、炒菁、乾燥直到毛茶製成等步驟，初步認識茶業製程中的專業術語與操作過程，以利於研擬訪談大綱，減少提問偏誤，並且在實際訪談時，能夠以此實作經驗為輔，進入受訪者語境，降低因理解落差導致無法針對回應內容繼續深入討論的可能性。

二、田野調查

先期研究時間從2013年1月至7月，正式田調密集期是在2013年12月至2014年6月，根據先期研究經驗與觀察，將研究參與者分為四類，每一類型側重的觀察要點與訪談核心問題群有所不同，第一類是茶農，著重技術性層面；第二類是盤商，關注在產銷關係中所扮演的角色；第三類是茶行、門市或茶藝師，

焦點在他們如何評價、定位以及選茶的邏輯；第四類是機關單位，包含農會、茶葉改良場，重心在政策制度的變革與執行。以下就資料來源分為三部分說明：

（一）訪談

訪談採半結構式，在問題端收束、答案端開放，使發問不致散亂令後續分析難以進行，但同時又不侷限回應答案，以尋求更多發現以及研究者從未設想過的新觀點想法。訪談對象分為茶農、盤商、茶行與門市部、農會、茶葉改良場、茶藝師或教茶老師，受訪者在立意抽樣(*purposive sampling*)與滾雪球方式(*snowball sampling*)反覆操作中擇定，先從歷年茶葉比賽得獎名冊、相關新聞報導、網站資料中，立意抽樣約訪優良茶比賽特等、頭等得主，以及曾獲製茶技術競賽獎項的好手，特別是住在金瓜寮的茶農，再請受訪者介紹其他如盤商、茶行等訪談對象，藉以擴大受訪對象來源與身份別，提高對整體現象的掌握程度。訪談過程隨時紀錄訪談筆記、速記可以追問的方向，並且徵求受訪者許可錄音，以便製作逐字稿供後續分析使用。

由於農事操作得依循天時，隨著茶樹生長，每個時序都有需要完成的工作，無法耽擱，例如 4 月初至 5 月初採春茶，5 月底 6 月初接著做夏茶，9 月下旬至 10 月初採秋茶，11 月下旬後採冬茶。再加上優良茶比賽有固定時程，通常春茶比賽會在 5 月中下旬，冬茶則在 11 月中下旬比賽，無論生產者還是主辦單位，5 月、11 月都忙著準備比賽。因此，本文訪談安排盡量避開農忙時節，正式約訪時間參見附錄一。

除此之外，在茶葉比賽會場、展售會、門市或茶行，也有與坪林茶業生產者交談的機會，這些談話內容通常都是在自然情況下不經意地展開，談話對象在隨意地攀談與閒聊中，有時會提及與研究相關的訊息，帶來許多啟發，但因為事出突然，當下很難提出錄音要求，也不宜中斷或改變這種談話對象比較舒服自然的對話環境，所以只能仰賴事後的田野筆記，回溯當時情境。當訪談內容的訊息量開始收斂、重複聽到相同說法的時候，便可判斷已達資訊飽和而先停止訪談操作。

（二）直接觀察

觀察分為兩個部份，其中一類是伴隨訪談進行，在談話過程中觀察周遭環境以及受訪者的表情、姿態、動作等身體語言；另一部分是在特定事件發生時進行，像是茶葉比賽、展售會、賽前選茶等。觀察焦點放在情境脈絡，以及觀察對象的自然語言與行為反應，例如茶葉比賽交茶、包裝、評審的過程，場地陳設以及工作人員、評審、參賽者、觀眾之間的互動，並且製作筆記紀錄觀察結果，將觀察中所獲得的資料與訪談內容相互印證。

（三）實物證據

本文核心發問之一是茶業知識與技術的流動，而茶葉正是製茶知識與技術物質化的結果，成為最重要的實物證據來源。其他如農會、公所、茶業博物館或是茶農自行設計的海報、傳單等推廣文宣品也在實物證據之列。

參、資料整理與分析

第一級資料包含訪談、觀察、實物證據三種資料蒐集方式。訪談完畢後整理錄音檔或訪談紀錄，檔案名稱以訪談時間、地點、受訪者命名。如為錄音檔，則將檔案轉錄為逐字稿，文字資料格式儲存，以利後續分析。每一位訪談者均編碼匿名處理，依據身份分為茶農 F、盤商 W、門市銷售人員 S、官方與半官方的機關單位組織如農會、茶葉改良場等 O、茶藝師或教茶老師 M，再分別給予流水號 1、2、3 等。資料做編碼（Coding）處理，如圖 3-2 所示，第一級的編碼先從各個訪談內容中逐段分析談話內容，賦予關鍵字；第二級的編碼擷取散落在不同訪談內容中的相同主題、關鍵字的段落整併到同一個概念類組；第三級的編碼以此概念類組與理論架構相互討論辯證，形成本文研究論點。次級資料為期刊文獻、報章雜誌、檔案紀錄、網站等，透過上述方法所取得的質性資料據以建構本研究觀點。

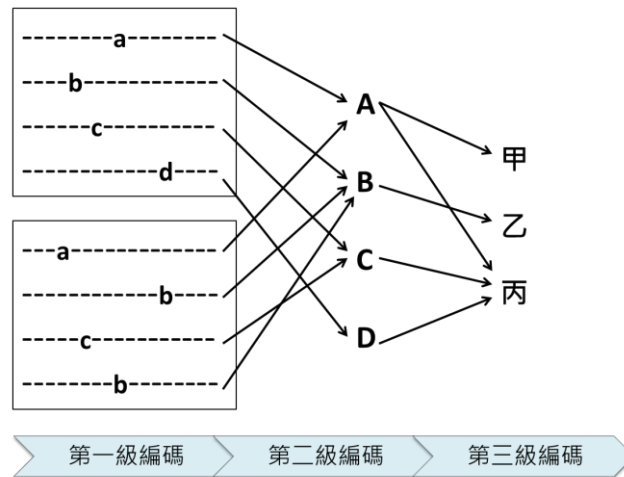


圖 3-2 資料編碼示意圖

資料來源：研究者繪製。

肆、資料驗證

田調取得的資料採用三角檢定法（Triangulation）來驗證其真實性。三角檢定法指的是建立兩個以上的參考點來檢核研究發現，這個參考點可以是調查方法的差異、調查對象的差異、時間或情境的差異、調查者的差異。換言之，三角檢定法是對同一現象採取時間上的縱向比對或是來源上的橫向比對，在不同的語境用不同的方式和角度反覆檢驗對照，透過這種相互引證的方式來謀求結論的最大真實性（陳向明，2002）。

本文運用三角檢定法的例證之一，是有關包種茶香氣與衰退速率相關的說法。坪林有一種以花朵綻放程度比喻香氣的說法，含苞待放對應的是比較細緻、幼香的茶香，花朵盛開是屬於比較張揚、野香的類型。F1、F9、F10、F11 都認為比較野香的茶，香氣比較不持久，味道褪去的速度比較快，而幼香的茶如果保存得好，可以維持半年以上。實物證據也支持這樣的說法，田調時帶回來的比較野香的茶葉，香氣衰退的程度比幼香型的快而且幅度大。在這個資料蒐集的例子裡，同時運用了證據來源的差異以及調查對象的差異兩種橫向參照方式，對同一現象進行檢核，而查驗結果也收斂至相同事實。

第三節 研究倫理

學術是從現實中一層一層剝離精煉，萃取那些具有研究價值的抽象概念，與一個小眾群體對話，充分地分析論證。然而，這些概念化的思辨終究脫胎自現實生活中特定社會、組織的時空情境，勢必得將研究取材過程中的人情世事納入考量，所以本節旨在呈現此權衡。

壹、約訪攻防

研究歷程中，曾遭遇數次約訪失敗的情況，除了農藥行斷然拒絕之外，有些人是一見面就很簡潔明快地表示「很歡迎來喝茶，但是不接受訪談」，有些人則是直接了當地說「我們不給人家訪談的」，也有人以謙卑的姿態說怕自己的說法有誤，還有人謙稱自己不是最瞭解這件事、最頂尖的人選，反而主動提出要幫忙引見更厲害的人物。

他們的態度可能是出於過往經驗的不愉快，也可能是源於個人資料、隱私洩漏的戒心。對於前者只能蓋括承受，而本文針對後者的處理方式是盡量在電話或 Email 約訪時，首先自我介紹，接著詳細說明是由誰引介或從何處取得聯絡方式，再說明來意並且提出約訪要求，希望這種作法能夠降低受訪者的心防。如果有受訪者要求先提供訪談大綱，也會針對不同身份別擬定稿件寄送。至於農藥行的部分，坪林街上有三家農藥資材行，由其室內陳設來看，大多是陳列農藥、肥料、資材等商品，有一間還兼售洗衣粉、拖把等雜貨五金；除了辦公、收銀的櫃台桌之外，店內沒有擺設多餘的桌椅可供前去的顧客坐下來閒話家常的空間；幾次經過店家，鮮少見到除了老闆、員工之外的人。從觀察獲得的結論是農藥資材行在坪林茶業中可能不是最主要的農業知識、技術傳遞的中繼、交流、轉換的中心。此外，曾經幾次探詢受訪茶農是否可以幫忙介紹相熟的農藥行時，有些農民表示自己是向農會購買，或者是產銷班有統一訂購；有些農民則表示涉及農藥的資訊

相對敏感，農藥行大多不願意接受訪談，建議可以詢問農會供銷部，邀約成功機會可能會稍微大一些。因此有關茶園管理知識分析素材主要是從農民身上獲得。

貳、等價交換

進出田野之際，不免想著又有哪個受訪者是特意排開工作接受訪談，或者一面招呼顧客一面還得仔細地回應提問。連著一、兩個小時叨擾，自己是收穫滿載，可是他們呢？如此鉅細靡遺、侃侃而談，付出這許多時光分享體悟，又得到了些什麼？他施我受，心裡總覺受之有愧，無以為報。終於，在一次田調裡，便遭在場人士當面半開玩笑似地問道：「為什麼我們就要說這麼多讓他們寫論文？我們有什麼回報？」這正問到痛處，一時為之語塞。

想來，這篇文章能做的，最基本的是在時間斷面上切片，敘寫此刻所觀察到的坪林茶業樣貌留下紀錄，更進一步是以坪林為個案研究，將成果回饋臺灣茶業。但是這在他的眼裡是否同樣具有價值，甚至值得讓他花時間留下來加入談話？難以肯定。直到另一次田野經驗，在正式訪談之外的閒聊裡，受訪者一句：「謝謝你幫我們坪林宣傳。」消弭了心底潛藏的那份歉意與不安，能更大方踏實地進行調查研究。

參、說是不說

訪談是本文研究設計中取得資料的重要環節，如果細緻謹慎地安排處理相關事宜，會讓研究進行得更順利。然而質性研究總是試圖去揭開現象世界的表層外皮、挖掘深層，無可避免地會碰觸到一些敏感的議題，交淺言深更是人際關係往來交陪的忌諱，訪談過程中，有些人拒絕錄音或語帶保留，使得有些值得深入追索的事件無法更進一步分析討論。但是，從這些保留的態度，至少可以得知，這個議題在這個地方是特殊、敏感的。不說，其實已經說了些什麼了。

除此之外，向受訪者要求錄音時都會承諾以編號匿名處理，但是其實從字裡

行間堆疊出的資訊，明眼人一看就很容易猜測到哪些說法是哪位事件關係人的發言，這種處理方法是否真的能做到匿名，或只是流於形式？因此行文之時，會衡量此事若經揭露，是否會陷相關人士於不利情境，如有重大影響則不納入。



第四章 坪林茶事

前述章節交代了本文的發問脈絡與研究設計，本章書寫田野期間對坪林的觀察，以此經驗現象作為後續分析的材料。

第一節 地方：話說坪林茶

新北市坪林區位在臺北盆地東南緣，東、北、西、西南側分別與新北市雙溪區、平溪區、石碇區、烏來區相鄰，東南則與宜蘭縣頭城鎮和礁溪鄉接壤，地形分區屬加里山脈伏獅山區及雪山山脈阿玉山階段山地的丘陵區，面積約 170.835 平方公里，海拔高度在 160 至 1,100 公尺之間，自河階至丘陵、低山，地勢起伏（薛化元等，2002）。淡水河上游支流北勢溪自西向東蜿蜒坪林，穿流而過，在嶺腳坑有鱸魚堀溪匯入，至黃櫨皮寮有金瓜寮溪來匯，坪林全境均為北勢溪流域。受到地形影響，坪林最冷月均溫約為 13.7°C，最暖月均溫 26.3°C，年均溫 20.1°C；年降水量在 3000 公釐左右，全年有雨，濕度大，晨晚有霧，全年日照時數約為臺北之半，有 581.3 小時。土壤部分，河階上多砂頁岩沖積土；坡度 40% 以內的區域，在海拔 500 公尺以下多為砂頁岩幼黃壤，海拔 500 至 1,000 公尺則多形成砂頁岩黃壤；平均坡度大於 25% 的陡坡多為石質土，整體而言土壤偏酸（薛化元等，2002）。



圖 4-1 坪林區行政區圖

資料來源：研究者繪製。

坪林舊名坪林尾，昔日因地處漢人與原住民生活領域交界，直到清代嘉慶年間才出現漢人聚落，進墾者祖籍多為安溪或泉州，開墾持續至咸豐年間（薛化元等，2002）。今日行政區劃歸為新北市坪林區，分為坪林、上德、漁光、水德、大林、粗窟與石磘里等七里，人口計有 6418 人（表 4-1）。

表 4-1 民國 103 年 7 月坪林區各里人口統計

里名	鄰數	戶數	男	女	合計
粗窟里	11	360	536	390	926
坪林里	12	448	730	620	1350
大林里	10	453	717	518	1235
石磘里	9	196	243	214	457
上德里	13	335	497	366	863
水德里	10	271	384	318	702
漁光里	13	402	484	401	885
總計	78	2465	3591	2827	6418

資料來源：新北市政府民政局網站（瀏覽日期：2014/8/20）。

臺灣古有野生茶樹，習稱「山茶」，但分布僅在中南部山間海拔 600 至 1200 公尺處；北部種茶起於清代嘉慶年間，福建移民引進閩南茶種栽植於魚架魚坑⁵（薛化元等，2002：426），但至 1850 年，北臺僅深坑、坪林兩地產茶（林滿紅，1997：59；池宗憲，2003：158），此後逐漸擴散至淡水河主流域的丘陵地帶，包括今日坪林、石碇、深坑、南港等地（陳慈玉，2004：7）。初期規模不大，毛茶產製只是農家副業（陳慈玉，2004：7），道光 10 年左右開始將所產毛茶運往福州、廈門，混充福建茶出售，但是需徵進口稅⁶，無法與內地茶平等競爭（李文良，1999：53），加以當時坪林生產的粗製茶，需徒步擔運由深坑過六張犁至艋舺裝船，運往福州加工，交通不便又兼路途遙遠（薛化元等，2002：427），受限於市場與利潤，茶作發展有限（李文良，1999：52）。在慕利性格驅使下，臺北盆地東南緣淺山地帶的農民傾向於將土地水田化從事稻作，無法水田化才進行旱作，而茶業輸出導向特質明顯，島外市場需求量多寡成為利益高低的關鍵，因此當時農民所選擇的旱作物，主要是供應島內市場的藍靛（李文良，1999：51）。

同治元年（1860）淡水開港；同治 7 年（1868）寶順洋行英商 John Dodd 在艋舺設手工精製茶場，臺茶得以減省前往福建、廈門精製之磨耗；Dodd 又於同治 8 年（1869）將烏龍茶運銷到美國，獲得廣大迴響，自此開啟了臺灣茶葉的海外市場，也讓其他外商如德記洋行跟進，開始從事臺茶外銷事業（許賢瑤，2005：9）。此舉導致臺茶價格大幅提高，茶園面積、茶葉產量均有成長。同治年間，茶園已是坪林常見地景（薛化元等，2002：427）。

這時所產多為烏龍茶，包種茶生產技術則遲至光緒 7 年（1881），福建泉州府同安縣吳福老來臺開設「源隆號」茶廠後才傳入臺灣（陳慈玉，2004：12）。不過，此時所謂「包種茶」是指以茉莉、秀英、黃枝花等香花薰香的花香茶，主要市場為南洋的華人。

⁵ 即今日新北市瑞芳區一帶。

⁶ 臺灣茶每擔需繳納兩圓的入口稅（李文良，1999；陳慈玉，2004）。

1895 年進入日治之後，據昭和 2 年（1927）之《文山郡管內要覽》所錄，大正 14 年（1925），坪林庄農業有水稻、茶、甘藷、蔬菜等項目，其中稻、甘藷為糧食，茶則為經濟作物，並且已有不少農家以種茶為主業，但多數仍停留在低技術粗製茶階段，因此政府採取獎勵模範茶園、品種改良、培肥管理、製茶講習、品評會、改善產銷組織等方式謀求茶業升級。昭和 6 年（1931）之《文山郡管內要覽》記載，在有關當局銳意指導之下，坪林庄除了於大正 15 年（1926）設立坪林茶業公司從事製茶販售之外，不僅舉辦製茶講習會，還辦理了製茶及採茶競技會，對於茶業改良成效貢獻卓越，面積、數量、價格均有增長（表 4-2）。由此可見，透過比賽、品評會、競技會等場合創造知識、技術碰撞機會的方式，早在日治時期已被運用作為精進產業技術的政策手法。

這個階段考量到日本母國利益需分散市場，臺灣紅茶產量在政府推廣之下日益增加，與包種茶、烏龍茶鼎足而立。昭和 9 年（1934）坪林參加臺北州優良茶比賽的茶樣共 61 點，其中烏龍茶僅 9 點，紅茶則有 52 點（薛化元等，2002：429）。

表 4-2 日治時期坪林庄粗製茶統計

	茶農戶數	茶園（甲）		粗製茶	
		種植面積	採茶面積	數量（斤）	價格（圓）
大正 14 年	826	732.50	620.00	145.608	69.355
昭和 5 年	967	886.1000	807.8000	306.027	81.822

資料來源：文山、海山郡彙編（上）（2001：56、57、175-181）。

戰後初期，臺茶仍為外銷導向，坪林所產包種茶亦以東南亞華僑為消費大宗，直到 1950 年代，臺灣因工業化帶動經濟結構轉變，農業勞力缺乏與工資上漲，加以臺幣升值，使得外銷競爭力下滑，市場重心逐漸轉為內銷（薛化元等，2002：430）。與此同時，從坪林的農業土地利用變化也可看出端倪，民國 59 年（1970）以後水田面積漸減，旱田面積略增，稻、茶、柑桔消長相互呼應。坪林稻作有時冬季不結穗，收成不好（F6，20140315；F10，20140402；W4，20140522），於是漸漸將重心轉往茶、柑，稻田耕作面積自民國 49 年起逐年下滑，至民國 86

年已無生產紀錄。茶與柑桔同為旱作，兩者可能競爭土地但是產期卻能相互搭配。和茶作相比，柑桔的農活較少，而且製茶 12 月至 1 月的農閒期正是蜜柑、桶柑採收期（F6，20140315）。民國 50 年代，正是臺灣茶業從外銷轉向內銷的過渡期，市場尚未穩定，坪林茶園面積在民國 49 年至 74 年間也一度減退；柑桔類於此時在坪林崛起，坪林在民國 45 年才開始種植柑桔類果樹，但桶柑種植面積卻在民國 54 年攀升，不過生產成本因工資、運費而上揚，且獲利不穩定，在民國 70 年左右開始大幅降低。反觀茶業，自民國 65 年後，內銷市場趨於穩定（薛化元等，2002：99），經濟價值高，坪林農民在逐利心態驅使下紛紛轉向茶作，至民國 86 年時，茶園已占全區耕地面積 83%。然而民國 76 年翡翠水庫完成後，坪林區因位在水庫上游，全區被劃入水源特定區計畫範圍，成為水源保護區，禁建、禁止擴大耕地，土地開發受到限制，用地取得成為坪林茶業發展的隱憂。

這一時期，雖然坪林茶業在空間分布上屢有增減，但是在茶葉品質與製茶技術方面卻獲得長足發展。坪林在日治時期栽植的茶種多為時茶，不適合製作高級茶，因此民國 38 年起，即由鄉公所向縣政府申請無償提供青心烏龍、青心大有等優良品種更新茶園，至民國 50 年，坪林茶園普遍可提供高級茶製作所需原料；另一方面，民國 40 年起，鄉公所有 5 年時間於秋、冬季在坪林各村辦理製茶技術講習，各為期一周，聘請技術員指導茶農製茶（薛化元等編纂，2002）。除此之外，據《坪林鄉志》紀錄，坪林文山包種茶優良茶比賽至少自民國 49 年起即已開辦，坪林鄉茶農參加縣市級或全國性比賽也獲得佳績。

總而言之，坪林自清代開發至今，以茶作為主軸，朝向產業單一化、空間專業化，茶業地位日益重要。

坪林悠久的植茶製茶傳統，奠基於此地的自然環境與風土條件。茶樹為山茶科，屬多年生常綠木本植物，生長的理想氣溫在 14°C 至 22°C 之間，年雨量宜在 1800 至 3000 公釐之間並平均分布於各月，濕度維持在 75%至 80%最佳，土壤 pH 值介於 4.5 至 5.5 為宜（廖慶樑，2010）。綜觀坪林區的自然條件，利於茶樹生長。

根據統計，坪林區民國 102 年的茶樹種植面積為 487.03 公頃，位列全臺第 6（表 4-3），為北部茶區之首；總收量 226,008 公斤，居北部茶區次位。早年每到四月採茶農忙期，坪林地區的學校會配合將春假延到四月底，這為期一周的「茶假」讓學生可以回家幫忙採茶（洪秀鳳，1987）。

表 4-3 102 年各鄉鎮茶作規模別排序（只取前 10 位）

縣市鄉鎮名稱	種植面積	收穫面積	每公頃收量	收量
	公頃	公頃	公斤	公斤
合計	11,902.77	11,818.34	1,245	14,717,686
南投縣名間鄉	2,214.74	2,214.74	2,100	4,650,954
南投縣鹿谷鄉	1,350.10	1,350.10	960	1,296,096
南投縣竹山鎮	1,205.87	1,199.87	1,850	2,219,760
南投縣仁愛鄉	1,050.60	1,050.60	1,200	1,260,720
嘉義縣梅山鄉	817.79	817.79	900	736,011
新北市坪林區	487.03	417.76	541	226,008
桃園縣龍潭鄉	447.03	447.03	700	312,921
台中市和平區	410.65	410.65	760	312,094
雲林縣古坑鄉	368.93	368.93	960	354,173
嘉義縣阿里山鄉	361.00	361.00	900	324,900

資料來源：農情報告資源網（瀏覽日期：2014/5/1）。

坪林茶區茶種繁多，常見的青心烏龍、青心大冇、金萱、翠玉、四季春都有，少見的武夷、水仙、白毛侯、大慢種等坪林亦有，不過因為坪林包種茶講究青心烏龍的品種香，因此近年茶作有朝向青心烏龍品種單一化的現象。包種茶之所以名為包種，有一種說法與此有關——坪林人稱青心烏龍為「種仔」，其品種香稱為「種仔旗」（陳煥堂、林世煜，2001），早年茶行用毛邊紙包茶，四兩裝成四四方方一袋，再蓋上店家的朱泥紅印，以紙包裝種仔，「包種」由此而來。

儘管坪林各里都做茶，但是論茶葉品質，粗窟里金瓜寮名列前茅。W3 是坪林老字號盤商，他的瞭解是，有的村頭以量取勝，不會要求要做出多好的茶，只要品質就維持一定水準就好；有的村頭是不求量多，但會要求品質要做得好一

點，而金瓜寮就是屬於求質的那一類型。茶農 F5 也表示：「說到這比賽茶，以前頭等獎有五十位，坪林我們金瓜寮這邊喔，大不了就是有二十位以上得到頭等獎。以前有一個有傢伙常在開玩笑，說這比賽就為你們金瓜寮在比的，每次公布你看金瓜寮都是一下子就給人家頭等獎拿了三分之一。」(F5, 20140309) O1 任職於坪林農會，他也認同金瓜寮的茶農平均年齡較低，比較會交流製茶技術，製茶品質穩定性高。



圖 4-2 金瓜寮茶農的得獎紀錄

資料來源：研究者拍攝。

第二節 知識：品質標準的建立

壹、什麼是好茶？

茶既為飲品，說到「好茶」的時候，通常會從眼、口、鼻等感官上的感受著手。W3 表示包種茶主要是以香氣取勝，會回甘，外觀條索緊結，和烏龍茶的球形外觀有別。外觀的茶差異，導致條形的包種茶一斤成品還得挑一兩、二兩的茶梗出來，但烏龍的枝梗會揉在茶球之中，在後段的加工少了一道程序。感官的層次上，F1、F10 都認可茶湯香氣馥郁，水路滑順，滋味清甜，不苦不澀就是好茶。而香氣的標準香型，F1 和 F5 都把香型定位在野薑花香：「野薑花是最標準的，

而且野薑花最香，也是最標準，清香。如果野薑花味道，水色出來大部分都是蜜綠色茶水。」(F5, 20140309)

由於茶葉是農產加工品，原料的特性也會展現在最終的製成品中，所以茶菁原料也有種種要求，例如 F5 說到坪林包種茶不像烏龍茶依海拔高度有固定價位，包種茶的採茶時段會影響茶菁品質，從早上六點採收到下午六點，用機器採收的話，一天分別可以在上午九點、中午十二點、下午三點、下午六點帶回四次茶菁原料，四次茶菁原料作出來的品質會有四種價位，「因為下午沒有露水啊，乾了，又有太陽，好的品質都是在十二點到六點，這都是最好的品質；早上這個價位比較低，就剛好給工資啊，差不多。」(F5, 20140309) W2 則提到機採和手採茶菁的差別在於變質的速度：「[機採的茶菁]它在比賽當時味道可能不輸手採，但是會隨著時間越來越淡，手採的不會。」(W2, 20140307, 括弧內文字為本文所加。) F10 也同意這種說法：「機器的可能兩、三泡還是幾泡就會變，手採的比較穩定，放兩三個月會很穩定，機器的他會慢慢…光那個外觀就會變黃掉，所以會有差。」因為包種茶外型呈條索狀，枝梗必須挑除，在採摘部位也有差異，F5 說包種茶要長到一心兩葉、或是一心三葉才摘，摘得太長也會讓品質降低；但是東方美人在長出嫩芽的時候就要摘了 (F5, 20140309)。此外，茶園海拔高度、水土也會反映在茶菁，W3 說：「有的地方它是因為土壤的關係啊，帶有一點土壤的味道，那會影響到茶葉口感。」(W3, 20140321) S1 也認為：「海拔高的茶葉它本身的茶菁就比較厚質，可是它的水土的話，本身就會有一個高山茶的韻味。」(S1, 20140410) 但是這個韻味做成包種茶是不好的，「所以就算你炒成包種茶的話，不是很內行的人回來這邊喝，喝不出來啦！可是如果內行的喝，你一定會知道，你一喝就知道這個茶菁不是本地的。」(S1, 20140410)

地方上的茶葉生產者對包種茶的品質形成共識，而優良茶比賽不僅對這些包種茶的品質要項訂出比例配置 (表 4-4)，對茶樹品種也提出要求，F10 就提到：「青心烏龍比較划算啦，因為比賽有規定不能金萱，新品種都不能參加，會被淘

汰。」(F10, 20140402)

表 4-4 新北市包種茶比賽評審標準

項目	評分	細目	內容
香味	60%	一、香氣	幽雅清香、飄而不膩、源自茶葉、入口穿鼻一再而三為上乘。
		二、滋味	圓滑新鮮無異味、清臭苦澀非珍品、入口生津富活性、落喉甘潤韻無窮。
外觀	20%	三、形狀	條索緊結整齊、葉片捲曲自然、粉末黑點未生。
		四、色澤	鮮豔墨綠帶麗色、調和清淨不參雜、嫩葉金邊色隱存、銀毫白點蛙皮生。
水色	20%	五、水色	密綠鮮豔浮麗色、澄清明麗水底光、琥珀金黃非上品、橙黃碧綠亦純青。

資料來源：坪林區公所 (2012)，101 年新北市包種茶比賽計畫。

即使優良茶比賽訂出一套品質標準的框架，但是因為這些感官體驗的內涵難以被定性定量操作，F1 的經驗捕捉到的是：「比賽茶最重要的還是水，水是最重要的，你茶葉再香都沒用，你如果水比別人好，因為幼菁的茶不會香，但是他的水很好、喝起來很順、滑口，這個就是好茶。」(F1, 20131219) F4 認識到的是：「我們說有喉韻，然後還有香氣夠，因為比賽茶它就是色、香、味。」(F4, 20140123) 而隨著時間、評審人選的改換更迭，對於這些感官標準內涵的掌握業有所變化，整體而言包種茶的發酵越來越輕，F1 指出：「現在這種這樣子的話就是表示發酵有過一點。……如果以前 B、A 他們，這茶搞不好是頭等，因為比較老一輩他比較喜歡吃發酵比較過的。」(F1, 20131219, 人名改以代號處理。) W2 也提到坪林包種比賽茶逐漸有從金黃色湯水、口感濃郁轉往輕發酵、綠茶化的趨勢 (W2, 20140307)。F4 亦指出：「七十幾年那時候的茶水紅一點沒關係，但是現在茶水只要變黃或是紅的話，就直接淘汰。」(F4, 20140123) W3 也說到早期的品茶師傾向是發酵度要深一點、水色金黃，而現在的茶師是要求要清香，且水色要帶綠，有一點類似綠茶的綠 (W3, 20140321)。

貳、誰說的好茶？

雖然優良茶比賽訂出一套品質標準，不過在與消費者互動的過程中，坪林茶業者也掌握了市場口味喜好，F6 提到酸香的茶在門市部是消費者接受度很好的茶品，但是比賽卻不適合（F6，20140315）。F1 也說：「茶香到酸掉那小賣是不是很好賣？茶香到酸掉，一般的茶葉小賣店大概都是 2400 到 3000 塊，但是比賽茶不行，……評審說發酵過度。」（F1，20131219）茶農不否認比賽茶的標準和一般零售小賣時市場最好賣、顧客比較喜歡的口味有相當程度的差異，但是他們仍然服膺於比賽茶的品質標準，F6 認為：「…[一般消費者和比賽茶]各說各話，但是還是要以比賽茶的標準來衡量。」（F6，20140315，括弧內文字為本文所加）F4 也不挑戰茶葉比賽的標準，採取「合則來，不合則去」的態度，表示：「如果你要抱怨，就不要去參加比賽就好，因為他又不是強迫你去的，他定一個規則在那邊了，你就遵守他的規則就好了，如果你認為他不標準，你就不要去嘛，不要有這種聲音。」（F4，20140123）

「引導茶的趨勢是比賽茶，」W2 強調優良茶比賽對包種茶品味走向的影響力，「因為比賽它有超額利潤嘛。」（W2，20140307）F3 也從經濟面理解包種茶風味取向的變化：「我們做的人會變，做的人會往哪個地方轉變？往比較高價值的方面在變，我們有比賽茶、有一般茶，比賽茶當然它如果得到好的話，消費比較高，我們就會炒那個。」（F3，20140109）除了得等那一點茶的價格較高之外，隨之而來的名氣也讓後續買賣更有利，盤商、消費者會自動找上門來，F5 說：「每次頭等獎都有他名字，中盤商自然就會找你了啊，而且還要叫他排隊欸。」（F5，20140309）因此，為了名也為了利，F4 直言不諱他會隨著評審更動製作不同口味的包種茶：「因為他評審一直換人，我們茶農也要迎合那個評審嘛，因為我們也想得等，就是一定要看他什麼口味，一直改變。」（F4，20140123）

可是，如果評審評選結果和地方茶農認知差異太大，地方也會有反彈聲浪。

坪林就有一年換了新評審，被參賽者向主辦單位反映沒有抓到坪林茶的標準，只評了一年就換回原來的評審，F4 描述：

「之前那個 D 當評審一年，…他出來就亂掉了。……因為最主要是市場反映啦，那我們這邊炒茶也一定會有反映嘛，因為『奇怪了，今年這茶這麼好，為什麼會都沒有得到？』茶農也會反映啦，所以他之後又繼續請 C 了。之前是 B 啊，好幾年前是 B。」(F4, 20140123)

這意味著比賽茶的品質標準是在多股勢力角力之下的結果。

參、哪個地方的好茶？

從 F1、F10 的說法裡面，都可以看到坪林茶特別強調「水路」這個品質項目，其他地方如高山茶區、凍頂茶區很少會這樣講。除此之外，雖然同屬大文山茶區，石碇的文山包種茶比賽便意圖和坪林文山包種茶的路線區隔開來，W3 表示，石碇茶和坪林茶兩者的差別是喝得出來的，坪林茶比較清香、口感清澈；在石碇包種茶比賽的時候，「早年他們可能還不太瞭解說有茶農去坪林買茶過來[參加石碇的優良茶比賽]，現在已經成為趨勢，他們應該已經知道，可是他們還是要取捨之間，還是要兼顧到他們當地的特色，所以有比較接近他們那邊特色的茶，他們可能會優先錄取。」(W3, 20140321, 括弧內文字為本文所加) 甚至，坪林的茶農對於東方美人茶的評價標準和苗栗有相當大的分歧，苗栗縣東方美人評鑑競賽得等且定價較高的茶在坪林茶農 F1、F6、F9 的標準裡都被歸類到製程有失誤的「做壞的茶」，反而低價者評價較好⁷。以上種種呈現出，一個地方會共享品質標準；反過來說，一套品質共識有其適用的地域範圍。

⁷ 這是同一位茶農做的兩個茶樣，一個茶樣參加苗栗縣東方美人評鑑競賽獲得貳等獎，另一個茶樣是與獲得評鑑參等獎的茶同一批但未參賽的。在分別訪談 F1、F6、F9 的過程中提出試茶的要求，每次都是先將兩個茶樣以相同時間、容器、水溫沖泡，請茶農針對兩支茶說出評價後，才說明這兩個茶樣的來歷、評鑑競賽結果和定價差異。

第三節 技術：知識的實作

壹、種茶的知識：茶園管理

一、田間管理

好的茶菁與良好的茶園管理、自然環境有關，F10、F6 都認同茶園日照方向為東照會比較好，「茶園最好方位是東南方，看向陽。」(F6, 20140327) 土壤、海拔也會讓茶菁帶有其生長水土的風味，S1 表示：「那個韻味是帶不走的，所謂帶不走是因為它土壤的關係、海拔的關係。」(S1, 20140410) 不同品種在管理上也有差異，F10 覺得青心烏龍比較難照顧，需要除草，而且小綠葉蟬比較喜歡吃，一旦照顧有失，茶樹容易死掉，但是像金萱或其他雜種照顧起來就比較輕鬆，茶樹長大一點之後就不用除草 (F10, 20140402)，不論是在農事活動份量或者是茶園植栽經營管理成本都有不同。

各個品種也有各自的特性，表現在茶湯給人的感官感受層面，F10 主張：「因為它質比較好啊，在一般我們賣相來講，也是青心烏龍最好啊，茶湯、香味都比較好喝啊；金萱如果做不好，會比較利，質會比較差，價位就沒辦法比較高，它比較便宜，是這樣。」(F10, 20140402) F5 也同意：「我們以包種茶為主，比如青心烏龍種做出來的口味，就是很甘甜很清香；金萱出來就只有一個牛奶的味道，有時候剛喝起來很新鮮，喝多卻覺得很反胃，它的口感也沒那麼好，比較粗澀。」(F5, 20140309) 儘管青心烏龍不好照顧，而且坪林保有較多老茶種、選擇更多樣，但是 F10 從效益考量選種青心烏龍為主：「還是青心烏龍比較划算啦，因為比賽有規定不能金萱，新品種都不能參加，會被淘汰。」(F10, 20140402) F5 也支持這個說法：

「青心烏龍種是目前臺灣最好的樹種，……像我們比賽都是以青心烏龍

為主，以前有臺茶二十七，臺茶十九，可是再怎麼改良，還是青心烏龍種品質最好，永遠不衰啦，從我以前爸爸、阿公那年代，就有那品種，到現在目前還是最好的青心烏龍種。」(F5, 20140309)

F5 雖然以種植青心烏龍為主，但他還有其他品種，這是出於產期調配的考量，如果只作一種樹種，農忙期會固定在某一段時間，但如果不同品種搭配，不僅因為各個樹種的採收時間不同，在經營管理方面可以有比較寬裕的調度，還能保護生產比賽茶的青心烏龍種有休養生息的時間：

「因為你做翠玉啊、金萱啊，茶樹耐用，管理方面又減少很多人力，而且它做東方美人茶也不會輸青心烏龍種，它很好管理，它樹耐，不會怕風啊、乾旱啊它比較不怕，因為它樹長很大，而且除草，你青心烏龍一年除草三次，它只要一次、兩次就可以。……大部份青心烏龍種，它很少去做東方美人，要給它休眠時間，因為你春茶採完後，不可能連續一直採，因為它沒辦法受你一直採，因為它茶樹很特別，就是要讓它有休息時候，因為夏天，春茶採完就夏天嘛，夏天來又乾旱，像我們這邊乾旱的話你要給它樹長的好，又有水氣，一直摘，長出來就摘掉，這樣它壽命受不了，所以說大部分包種茶青心烏龍種，我們都做三次，做春茶、秋茶、冬茶這樣。」(F5, 20140309)

春茶、秋茶、冬茶採青心烏龍，夏天則摘金萱、翠玉，「因為它們不怕摘啊，本來就很耐，越摘越好。」(F5, 20140309)

除此之外，茶樹年齡也會影響茶菁品質，W3的說法是用茶氣來解釋：「我們說年輕氣盛，你茶樹也是一樣，它可能年輕的茶樹，茶氣會強一點，…那你可能多沖一次，你的味道可能還是強烈一點。…那一般的老茶樹，它可能就是沒有那個氣阿，它就是弱，它可能做出來的茶的氣味就是比較弱，那就是沒辦法。」(W3, 20140321) 如果茶樹不是「新栽仔」這種新種的茶樹，而樹齡較高的話，F10會用修剪的方式換取新栽仔的效果，「兩三年就要剝一次，也是要剝頭才有力。像

我去年就削比較低，今年如果春茶完要修就再留一些再修，再給他長。…因為比較有力，會長得比較漂亮。」(F10, 20140402) 病蟲害處理方面，茶業改良場、產銷班都會辦理講習，F1提到：「茶改場說的我們都有在上課，所以現在上到現在比他們還厲害，一看就知道是得什麼病，要用什麼藥醫。…那你就對症下藥了，可能有些時候提早預防，然後看一看去農會，我要什麼藥，這樣OK。」(F1, 20131219) 施藥也要符合安全用藥的規範，考量到藥劑揮發或被茶樹吸收、轉換、代謝的週期來施作，「你要看這個茶葉要適合在還半個月才可以採，你就考慮不能超過十天的藥，因為它藥有採用安全期。」(F1, 20131219)



圖 4-3 翡翠水庫管理局配給產銷班的有機液肥

資料來源：研究者拍攝。



圖4-4 產銷班要求作產銷履歷，紀錄茶園管理

資料來源：研究者拍攝。

所以 F5 會特別照顧某一塊茶園作為比賽茶菁用：

「像我這塊今年得很好的獎，這塊比較差，土壤就是不一樣，每次得獎就是那塊土壤…只要是你採的話，都是會得獎。那你會有心理準備喔，我這塊比較好當然要留起來比賽，都會有，因為我們知道哪塊地做出來品質會比較好，我們都知道。」(F5, 20140309)



圖 4-5 慣行農法茶園（左）與有機農法茶園（右）

資料來源：研究者拍攝。

二、產期調節

坪林早期以產製包種茶為主，主要茶季在春、冬兩季，夏季多是讓茶樹休養生息，偶爾才做夏茶，F5 的經驗是，「包種茶在夏天的話，那種利潤都很少，工錢都不夠。…因為夏天太熱了啊，而且小綠葉蟬又多，你做包種茶就不適合。」

(F5, 20140319) 但是小綠葉蟬咬過的茶葉會分泌一種物質，讓被叮咬過的茶葉葉形萎縮，瘦尖帶紅，這種「著涎」的茶菁製成東方美人茶會產生蜜香、熟果香的特殊風味，所以 F5 不像父親那個年代只做包種茶，

「坪林這地方，不像以前只有做春茶、冬茶為主，現在自己要研發新的

產品，不同季節要做不同茶葉。像現在我們有自己做的東方美人茶啊、然後有做蜜香紅茶，那可彌補茶葉的空蕩期啦。……春茶、東方美人、蜜香紅茶，再來秋茶跟冬茶，差不多五季，這樣又可以增加一些農民收入，而且又可以不會讓你說，只有靠春茶跟冬茶時間來忙碌，而且收入也比較少；現在比較多樣化，且收入會增加。」(F5, 20140319)

想要多做一季茶或生產不同的茶類，茶園管理就得相應調整。如果夏季要做東方美人或蜜香紅茶的話，春茶採完就不能再噴藥，因為東方美人正是需要小綠葉蟬叮咬過、有著涎的葉片，噴藥會趕走小綠葉蟬；但是不噴藥，除了小綠葉蟬之外也會有其他的蟲過來，蟲太多又會擔心它把茶葉吃光，不過「有一點就是說，它長出來就是要摘，不像包種茶要長到一心兩葉、或是一心三葉才摘，蜜香紅茶跟那不一樣，東方美人他長出芽的時候就要摘了，它是小芽、摘那個嫩芽這樣。」

(F5, 20140319) 東方美人又稱為白毫烏龍，其品質要求白毫顯露，嫩採芽尖才會有大量的白毫。此外，有著涎的茶葉才能做出蜜香、熟果香，這需要用人工採茶才能檢驗是否每一片葉子都有著涎，生產成本較機採茶高，所以茶價也高，「東方美人他都不用機器採，大部分都是用手工。…要有會摘的人才會有那個量啊，一般人請他摘他不會摘，一摘就掉下去了，價位才會那麼高，現在東方美人好的一斤四、五千，五、六千都有，甚至上萬塊。」(F5, 20140319)

貳、做茶的知識：製茶工法

一、採茶

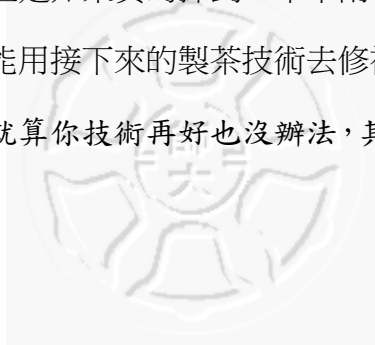
採茶依採收方式可以分為機器採茶與人工採茶，F5比較兩者的效率，用機器很快，採一小時就等於十個工人採一天的量 (F5, 20140319)。有些茶園為了方便機採，會把茶樹整理成平頭狀。但是機採比較傷茶樹，F5用開刀來比喻機採是個讓茶樹傷經動骨的採收方法：

「就像我們開刀一樣，自然生，小孩好了，自然生跟剖腹就不一樣了，自然採當然有很多葉子在茶樹上，你用機器採把頭剃光啦，而且你看春天採完，馬上就是夏天，蟲又多，你沒把樹養好的話，自然這個壽命就降低了，所以有好有壞。不過它可以省很多成本。」(F5, 20140319)

機採的茶菁不像手採可以整齊挑選芽尖、一心二葉、一心三葉採摘，機剪過去葉片大小比較不整齊，在製作過程中，萎凋時間、走水程度比較不平均，所以茶農普遍認為手採茶菁比機採好，要做比賽茶也會特地挑選手採茶菁。採收時間也有影響，F1說：「你的茶菁如果本身不好，不好的時候也牽涉到你採收的時間。12點之前那個菁絕對比較不好，因為他的甜份太高；12點到2點間，如果天氣太熱，你的菁會不見，做出來就不會有菁、不會香，沒有鮮花香。」(F1, 20131219)

兩天茶農也是不採茶的，但是如果真的採到一半下雨也沒辦法，要不就趕快用機採採完回家，要不就只能用接下來的製茶技術去修補，但是這個修補也難以翻轉茶菁不良的本質，S1：「就算你技術再好也沒辦法，其實做茶真的是靠天吃飯。」

(S1, 20140410)



二、製茶

坪林世代種茶，很多人的製茶技術都是跟家中長輩學的，F1、F3、F5、F6、F10 都是父子相傳。包種茶製法，從茶樹上的鮮葉到粗製成毛茶，其中要經歷採菁、萎凋、靜置、浪菁、殺菁、揉捻、乾燥等環節。摘下的鮮葉，要先均勻平攤在陽光下進行日光萎凋，藉由日照熱力讓茶菁中的水分消散。接著移入室內靜置，每隔一段時間就得從筵歷裡捧起茶葉再一點一點地抖落，如此靜置與浪菁反覆交替，讓枝梗、葉脈和葉片間的水分流動並均勻發散。這種「走水」過程是為了引發葉片內部的發酵反應。最後一次浪菁下手要重一些，有時候會借助浪菁機的力量，俗稱「大浪」，目的是透過翻動茶菁破壞葉脈，好讓走水轉為保水，並

讓經過生化反應後的葉片內含物質滲出表面。若萎凋不夠使走水程度不足或發酵不完全可能會令茶葉香氣淡薄而滋味苦澀。大浪之後，將茶菁密密地堆在筴歷，形成溫暖宜於發酵的環境，讓茶葉醞釀香氣。接著殺菁，以高溫停止發酵作用來鎖住香氣，直到菁味消退而茶香浮現才告成。再來是揉捻做型，並透過摩擦破壞芽葉內細胞，讓汁液流出裹覆於外以利於泡茶時釋出湯質。揉捻後進入製作毛茶的最後一道工序—乾燥，利用高溫熱風將含水量減少到 5% 以下、葉身緊結且能輕易將枝梗折斷的程度，同時破壞殘留酵素的活性，固定住茶葉的品質狀態。此時火候的調控也能引起醣類焦糖化，產生焙火香。至此，毛茶製成，後段的揀枝、焙火、併堆的精製功夫留待後續加工。

在這個過程中，坪林有些製茶師父會以機械熱風萎凋取代日光萎凋，或者是在冷氣房內炒茶，這些製作方式的轉變，都是為了方便控制溫度、濕度，將製程標準化以提高成茶品質的穩定度。不過，製程中每一道工序的轉換時間、抓香、翻動次數、火候等等，都還是需要製茶師父依過去經驗與體悟，根據各種天候變化以及指尖觸感、視覺觀察茶菁狀態去靈活調整。



圖 4-6 製茶工序

資料來源：研究者拍攝。

以往觀念中，技術是不傳之秘，但是卻 F1 抱持著開放的態度：「我常常跟我

們地方上那個一些茶行講，好朋友我們就講，…以前比較不講，除非真的要拜師，他才會講，現在不是，現在都會做參考。」(F1, 20131219) F4 也說：「只要我們晚上有空，反正別人家都可以進去看一下。…我們這邊不會啦！現在年輕人不是像以前那種老人家還怕技術被人家學走，現在都不會啦！現在只要請教人家，人家都會願意跟你講。」(F4, 20140123) 只不過，觀摩是一回事，能夠吸收領悟多少就看個人了，F4：「現在沒有什麼獨家的秘方，因為有時候別人炒，我們去參觀；我們炒，人家來參觀，一樣，就是看你自己的眼力、領悟的能力啦。」(F4, 20140123) W2 就提到他在學做茶的時候是每天都練習，做完之後要泡來喝喝看，品嚐一下這個滋味如何，將茶湯的香氣、水路、滋味、口感等感官感受與昨天的製作過程相互參照，進一步摸索該如何拿捏時間、火候，

「…該是喝下去…嗯…昨天好像是太早殺菁，要記得大概，我甚麼樣的茶菁，甚麼樣的氣候、溫度、濕度、我怎麼做…因為你要自己親身做，才會記得說你這一連串做了甚麼事，為什麼你這麼早殺菁，那是不是下次這個過程中應該要晚點…經驗啦，…經驗就是因為沒有辦法準則才會叫經驗嘛。」(W2, 20140307)

W2 的技術是父親教的，在經驗傳承上能夠免去藏私的問題，但他仍強調這個摸索的過程是別人沒有辦法代勞的，唯有親身體驗，才能捕捉細微的差異。

參、評茶的知識：感官評鑑

一、用身體讀取茶葉身世

「茶葉會講話啦。」(W1, 20140307) 這是 W1 對茶葉下的註解，每支茶都帶著自己的身世，喝了茶湯，可以捕捉到資訊。首先從辨認各種茶葉的典型香氣、滋味開始，S2 便強調去辨別細緻感官感受差異的重要性，否則喝水和喝茶沒什麼分別：「我說口感跟鼻子是很重要，不然喝不出來吃不出來，吃的飽就好，能

解渴就好。」(S2, 20131219) 例如喝出產地, F10 認為宜蘭茶跟坪林茶味道可能會不一樣, 宜蘭茶多了幾分菁 (F10, 20140402); 喝出季節, 一季一季味道就不一樣了, 隨著時間改變, 春仔和冬仔味道不一樣, 秋冬也不一樣, 以前年來講, 冬的茶湯最好、最甜, 春茶反倒比較澀 (F10, 20140402); 喝出品種, F10 說道: 「有加[金萱]他味道就不一樣。三公克如果一心或兩心在裡面, 一葉、兩葉味道就不一樣。」(F10, 20140402, 括弧內文字為本文所加) 甚至可能可以喝出誰做的, F5: 「你自己做的茶葉你喝不出來就不用搞啦。當然如果太雜的話, 有時候如果品質差不多, 說真的, 喝不太出來。」(F5, 20140309)

許多做茶人會把這種感官感受到的香氣、滋味、水色連結到茶葉製作過程, 建立一道感官—製程的連結, F1 說:

「我手上自己的球茶來講, 有八成以上都是炒菁的味道, 都是有一種炒菁的焦香味, 那現在目前市面上消費者都認為那個是香, 其實不是, 那個是炒菁的味道, 因為它一個茶葉嘛大約七、八分鐘還在炒, 而且裡面溫度不同, 轉速不同。」(F1, 20131219)

他們不從這個香氣滋味帶給感官的感受是正面或負面去評價, 而是先轉譯到製茶工序, 再從製程來評斷, F10: 「[茶湯]顏色深可能他質就有問題。會連在一起, 主要他是悶在那邊悶五分鐘, 一定會變化嘛, 所以做的過程有不好, 顏色才會顯現出來。」(F10, 20140402, 括弧內文字為本文所加) 身體透過茶湯所表現的口感滋味以讀取自身經驗的感官記憶來回溯這支茶的製作方法, W2 說: 「茶是結果才去找原因, 不是一開始找原因出現結果。你是炒出來的成品才會研究說今天哪個過程失誤了。」(W2, 20140307)

二、比賽

比賽時, 工作人員會先秤出 3 克茶葉至鑑定杯中, 以 150cc 的 100°C 熱水加蓋沖泡 5 分鐘後倒入審查碗, 再靜置 5 分鐘後才開始評茶。評審人選在比賽籌備

會時就會確定，以前是主審陪審制，但陪審通常只有建議權，決定權還是在主審身上，F1：「比賽就是這樣，評審說怎麼樣就是怎麼樣，因為有些時候會誤差會很大。因為我去看，那一批都是三十碗對不對，三十碗要是都好的話，也是要打幾個下來；三十碗都不好的也是打幾碗下來。」(F1, 20131219) 在會場遇到的其他參賽者也說比賽有點靠運氣，和比較好的茶樣放在同一排就容易被淘汰，若和比較差的茶樣放在同一排就比較容易入等。但是身為評審的 O2 卻說：「基本上你跨過那條線你就是當作是進入複審，你跨過這麼多，跟跨過這麼多都是進入複審，我們是一次一次去提高那個線，所以是一次一次的篩，所以不會有問題。」(O2, 20140617) F1 和其他茶農的說法暗示比賽評茶是個常模參照，比的是誰的茶相對較好；而 O2 的解釋卻是標準參照，這個茶有沒有符合這個等次應有的水準。

現在有合議制，各自拿個評分表給分，最後加總，但 W2 指出這種方式會產生一個問題，如果評審之間給分的落差太大，兩個評審分別依序給 100、90、80 分和 80、90、100 分，在統計上去除兩側極端值，反而就會讓特等獎落在中間這個表現沒那麼出色的茶樣上 (W2, 20140307)。



圖 4-7 101 年坪林春季 (右) 與冬季 (左) 優良茶比賽

資料來源：研究者拍攝。

比賽為求穩定性，主辦單位很少更動評審標準，O1：「包種茶大部分很少去變那些標準，清香味啦、水色、比重都有固定的模式，然後再給他標準，所謂今

年天氣特別差、特別好，我們要入圍多少，這個要做一點敘述，大概裁判他會問你。」(O1, 20140410) 評審也很少換人，通常都是前一任退休後才找接班人，W2：「就已經那個評審喝到想退休才有換另一個，所以他每一個評審都可以做很久。」(W2, 20140307) 所以比賽茶的口味大致會朝向一個穩定的方向。要掌握這個方向有幾種方式，其中之一就是喝到特等獎的茶樣，想喝到得等的茶樣有幾種方法，可以像 F1 憑交情：「誰中，打電話去就有了。」(F1, 20131219) 或者是像 W2 擁有人際網絡：

「為了比賽他就一定會去看嘛，今年都喝這個茶，那我一定會去農友家說，你就泡這個茶給我喝喝看，還是他平常做的茶我們就喝看看，跟自己的一不一樣，不然就是去他家炒的時候抓一把回家泡泡看，想辦法搞得一樣嘛，搞得一樣就有機會。」(W2, 20140307)

又或是如 F4 所說：「那你就是每次比賽吃，他在評審期間有時候泡一泡會拿出來給人家自己看，他就拿到...他有一個封鎖線嘛，你在外面看，有時候工作人員會『欸，這個頭等的。』會拿出來讓我們聞香一下。」(F4, 20140123)



圖 4-8 比賽會場旁，評完的茶樣會給現場觀眾品嚐

資料來源：研究者拍攝。

還有一種方法是像 S1 的先生和 F1 這樣，因為感官敏銳，往往在送比賽茶點數之前會去幫別人併堆，挑選參賽茶樣，「常常都被叫去品啊，就是大家都還沒被評審，比如說會拿到我們家來品，或是他去幫人家『合茶』喝的到人家最好的要比賽的茶。」(S2, 20131219)



圖 4-9 優良茶比賽交茶樣之前的併堆

資料來源：研究者拍攝。

肆、賣茶的知識：什麼茶、怎麼賣

茶農最傳統的通路是盤商，盤商W1描述兩造之間的交易方式：「大部分是山上走的，你今天有做茶我就去看，你的買回來感覺會賺，就向你買，別人要買別人也去。」(W1, 20140307) 在買賣過程中，議價是個關鍵，盤商W2說：

「只是大家出的差不多嘛，為什麼，因為客人要賣這個價位的茶，他想要的價位大概就在那裏。…如果客人有更高端，我就可以出的比其他盤商更好的價格，因為我賣得掉，如果大家賣的行情在那邊的話，就不可能，你去出跟我去出差差不多，你永遠比人家差誰要賣你茶葉？你永遠比人家好你茶也賣不完，是買都比別人貴你要怎麼賣。」(W2, 20140307)

但是這個出價邏輯所呈現出來的交易體驗，看在茶農眼裡是盤商的聯合議價，家

裡種茶的S1認為：「中盤商他們會先討論好，你懂我意思嗎？他們可能全部都是中盤商，好，我今年我要買的價位可能就是差不多是1000 level好了，好，再給你多個價格50塊啦，那你往上跑的話你一定不能超過在這個level以上。」(S1，20140410) 無法掌握全貌，因此有些農民會覺得盤商會剝削，但盤商W2認為這個茶到底哪個行情其實大家都知道，盤商賺的是正常的合理報酬，不是超額利潤，因為盤商還從農民手中承接了茶葉滯銷的風險，「他可能就覺得我們壓榨他，才跟他們買一千我們都賣一千二，問題好啊，有本事就從頭到尾都自己賣。有可能時間過了一兩個月，他確實有賣一千二，但他就只賣這一、兩斤，其他的三十斤怎麼辦？還在家裡啊！」(W2，20140307)



圖4-10 茶季一到，茶農家裡堆滿當季新茶
資料來源：研究者拍攝。

有些得過獎或品質比較穩定的茶農會比較受盤商青睞，F10還沒在坪林街上開店之前是在山中茶園工作，他說：

「所以才說做茶技術很重要，像我還沒開店的時候價位就賣很好了，因為我還沒開店在山上的時候就賣給人家...盤商是用輪流的呢，我平均一年多...一千六哦那時候，不用挑茶梗耶，全部做起來批給人家，平均就

有一千六，因為賣給他，他們常得獎阿，所以很喜歡買我們的茶。」(F10，20140402)

或者如茶農F1這般的技術好手，會有領頭的效果：

「每年哦，每次都是我跟隔壁那個，因為我們茶葉比較多，…我們兩個人常常有領頭羊的工作，第一次賣出來茶葉就是價格比外面的好。…就從我那天炒起，就是從那個價格開始談起，當然有些品質到那邊沒辦法達到那個地步了，那要是沒有辦法差不多來講的話，就大概談到那個價格。」(F1，20131219)

S3提到，像金瓜寮這種得獎頻率高、技術穩定的地方，盤商要來收茶是要輪流的，一周七天，沒有交情的盤商是排不上的。

不過茶農與盤商的買賣之中，還有一些地方上習慣的做法，例如W1面對同一個茶農，不管好茶壞茶都要帶走：「你壞掉不能把他換掉啊，我通通都向他買，好的跟他買，壞的不跟他買，那他怎麼辦？」(W1，20140307) 交易過程也充滿人情間的信任關係，W2是坪林本地盤商，他在坪林收茶的時候是不用帶現金的，只要寫一張紙條並簽名，就可以做為茶資領據，農民屆時只要帶著這張紙條就能到茶行取回款項。

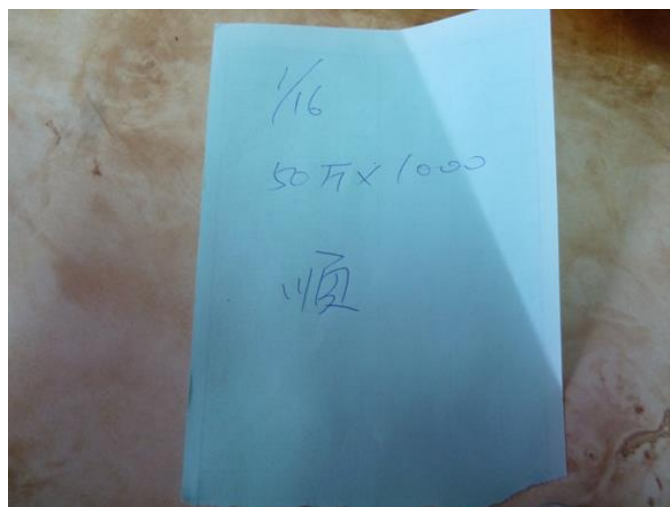


圖 4-11 盤商和茶農交易時，充當茶資領據的字條
資料來源：研究者拍攝。

F10說他以前在山上種茶只認識盤商，後自己開了茶行，認識的層面比較多，接觸比較多顧客，漸漸轉為零售（F10，20140402）。零售的產品分級定價也是一門學問，S1表示：「像我自己做生意，當然這個是我們自家，我不用店面不用幹嗎，我賣的話通常都是賣我認識的客戶，我自己熟悉的客戶之類的，對。所以我的定價通常沒有定價那麼高，像他們這種的話，他們定價通常都是會在2000，可能還會多個400塊。」（S1，20140410）F4的經驗是3000元以上很難賣，「我們的客戶沒喝那麼高的。」（F4，20140123）S2的經驗也是「好賣通常2000到3200之間是最好賣。」（S2，20131219）

第四節 網絡：知識的流動管道

壹、比賽茶外一章：鬥茶

一、把你的好茶拿出來

每年春、冬兩季的優良茶比賽會起跑之前，一場又一場的會外賽已在坪林幾個村頭開鑼上演，茶農把自己這季交茶之前做得最好的茶葉拿出來和朋友、鄰居比試，F6 描述：「常常會，我們這邊泡茶就是在比賽之前，比賽前拿你最好的三點，我拿我最好的，我們比比看。」（F6，20140315）或者如 F4 說的：

「沒有習慣在誰家，只是說大家今年炒的怎樣，拿出來。有時候就坐著聊天，『欸，你昨天好像炒的不錯，拿出來看看。』他拿出來，我們就『欸，你的也拿出來。』他也拿出來，如果朋友又來，『欸，你昨天的…』」

大家就聚在一起，沒有特別約時間。」（F4，20140123）

每個人帶著自己的好茶，或在某人家裡、或在誰家的店頭，大夥聚到一處，所有的茶樣用飯碗盛裝沖泡，一字排開，W2 描繪道：「這是你的茶葉、這是我的茶葉、這是鄰居的、這是某某人的，拿起來泡下去，大家來講評看哪個好、哪個不

好。」(W2, 20140307) 有時候為使參與者可以摒除雜念，對各個茶樣的優缺點直言無諱，還會編碼、打亂排序，F5 仔細地敘述了方法：

「你就是請一個人來，你走到裡面去、兩個人走到旁邊去，參賽的人就是不要了啦。然後來混一混，抓一抓，然後他暗中寫一下誰的跟誰的，倒下去。自己要跟人家比的話，不能讓你知道茶葉就是你的，那你等一下就有心理的因素，就說這個茶葉怎樣怎樣。大部分拿下去就是編號自己再挪挪位置，再來用最客觀的心理，每個人都這樣，哪個好哪個好，然後拿出來就知道說，公布答案，這樣才比較有準確度啊。」(F5, 20140309)

然後，在場的人輪流上前，先看茶乾外型、分辨水色，再以湯匙浸過茶水，嗅聞沾附在湯匙上的茶香，接著嚐茶湯、觀葉底，一碗一碗細細品嚐，F4 說：「有時候通通拿來泡了，有一個朋友進來，『欸，你看哪一個比較好？』」(F4, 20140123) 一邊喝，一邊講，每一碗茶在這樣的評比之下，稟賦特性盡顯，優劣無所遁形。



圖 4-12 鬥茶

資料來源：研究者拍攝。

參與鬥茶的對象不限於同村或同里的鄰居、朋友，這個地方鬥茶勝出的前幾名，也會再到其他地方跟另一地的前幾名比劃，W2 敘述：

「你先去跟你鄰居家泡，泡一泡可能是你的最好，也有可能是你鄰居最好，但是你已經把你們那個區域最好的拿來我家了；他可能是那個區域最好的，如果他不確定，那可能拿最好的兩三個出來了；我把我們家或我們這一區最好的拿出來。把這些最好的，…（略）…大家喝一喝，看得覺得哪個好。」（W2，20140307）

有時候，在歷屆優良茶比賽斬獲許多獎項的製茶好手，或者是這季茶做得特別突出的茶農，也是大家邀約鬥茶的目標人選，F6表示：「我們都知道哪一個人做的茶比較好，去看茶園管理，就說『你茶園管的不錯喔，你今年茶葉來比比看。』私底下，假如說他茶葉比較好，我們就私底下比賽前去他家泡一泡，聊聊天這樣。」

（F6，20140315）F5也說：

「知道有很好的茶葉，就想找幾個平常得到比較好的點數的，自己下去先比，心理就是覺得，我擊敗他就可能比較有希望。因為他是最強的，如果我擊敗他，那我可能得到特等獎的就很有希望，因為畢竟比賽常有得到頭等獎以上的也是那幾個人。」（F5，20140309）

F6和W2不約而同提及，每次優良茶比賽結果揭曉之前，地方上都很熱衷於這樣的鬥茶活動，比賽之前，坪林人精力特別旺盛（F6，20140315），常常就這樣泡茶聊天直到深夜11、12點多（W2，20140307）。

在坪林還有一種比較組織化的鬥茶網絡，成員是相熟的盤商、茶農、茶行，不限於同個產銷班或同個村里，由前一次比賽成績最好或最差的人當會長來商定時間地點，通常是在比賽茶交茶後至比賽審查開始之前這段時間，另有一人當總務收會費，作為聚餐喝茶的公費（W4，20140522）。茶會中，成員通常都是帶報自己名字的那一點茶樣過來，這意味著他們是拿自己送去比賽的茶樣中最好的茶出來跟大家一起喝。因為坪林人送比賽茶樣的默契是，認為最有希望得到好名次的茶樣會用自己的名字去報名，稱為正點；反之，其他自己判斷相對較不出色的茶樣會用家人的名字去報，稱為副點。

二、比了才知道

類似這樣的鬥茶活動在坪林行之有年，大家藉此機會相互切磋琢磨，F1提到他的經驗：「我跟我對面的去我同學家泡茶，那天三個人都有做茶，我們在某某家泡茶，拿今天最好的上去，我就拿那泡上去，他們都說『好啊，這個茶葉到底怎麼炒的？』」(F1, 20131219) 有些人會說明做法，有些人則有所保留。F3認為：內行的說一下就知道了，是一個過程，那一個過程是少許...說一下就知道了(F3, 20140109)。但是F4覺得，就算對方願意講也說得出來，但是自己如果聽不懂也沒用，因為這還牽涉到每個人的製茶環境條件，「我們現在已經算公式化了，你看他也是這樣一直日光萎凋後，幾個鐘頭進去攪拌一次、攪拌一次，就是發酵，那個味道也是差不多一樣。可是我們回來，各人的製茶間不一樣，可能時間就不一樣。」(F4, 20140123) 這個製程的操作方法還是要融入自己過去的經驗，整合到每個人不同的做茶環境、茶菁狀態，才能消化再吸收。F5部分同意這樣的說法，他提到私底下的鬥茶結果對他的製茶過程來講其實對調整做茶方式的反饋不如想像中的多：

「其實那種公式大部分都是地形的，都差不了多少，比如說你偏到哪種口味，做出來都是那種路線，你不可能今天...[只是]稍微有點修飾[而已]，你自己修飾啦。當然有時候修飾的好，你會說...因為茶葉好的，有時候天才白癡一線之隔，對不對？茶也是一樣啊，有時候就差那麼一點點，明明你的口味已經快出來，就差那麼一點點。有時候有名師剛好暗中跟你指點一下，你就會差很多⁸。」(F5, 20140309, 括弧內文字為本文所加)

經過反覆的試茶、比茶，這季優良茶比賽會的獎次順序各人心中大概都有個底了，甚至特等獎得主也呼之欲出，W2道：「如果比出來，確定這個最好，那大

⁸。

概就是知道今年誰得最好。」(W2, 20140307) F5也說：

「已經耐不住成績公布，就私底下先比啊。有時候一比出來真的十次裡面有七、八次很準啊，就是大家認定這一杯好。…(略)…像我們平常在比，我們進去泡一次二十點，有的都是十點以上，十幾點以上都是頭等獎。因為我們在比都是拿自己比較看好的，私底下在比啦，還沒比賽公布之前我們自己在跟自己比這樣子。」(F5, 20140309)

F6認為鬥茶還有一個價值，「比一比誰茶葉最好，就比較有公信力。不然有人不知道，就說評審亂比。」(F6, 20140315)

不過，茶葉不是這麼容易捉摸的，鬥茶結果和優良茶比賽成績相互參照，也有不準的時候，明明大家公認最好的茶，卻在比賽會鎩羽落馬，反而有黑馬異軍突起。F5 就說：「不一定要照你心裡講，你們這邊自己比出來，等到比賽拿出來成績都一樣，不可能啊。也有人鹹魚翻身啊，人家最不看好的出來就得到最好的，也有這種事情發生啊。」(F5, 20140309) W2 認為原因出在：「你說這個最好，我說這個最好，他說這個最好，模稜兩可…(問：現在大家標準有點分歧?)…不是，是因為炒得太接近了，人家以前的特等是好就是好，一個就跳出來了，現在是太接近評審要的，模稜兩可。」(W2, 20140307) F5 進一步提出幾種可能的解釋，一種是由於擔任仲裁角色人選的改變：「因為評審是我們自己在比的，我們是茶農對茶農在比啊。你拿到比賽會，是茶師在評，不是你們茶農在評啊。」另一種是參與優良茶比賽的母群體基數大，有些人沒有參加鬥茶：「因為比賽不一定就你們幾個比，還有那麼多人在比，有的還有黑馬你沒看到。」還有可能是，參加鬥茶的人之中，有人想隱藏實力：「當然有的比的時候喔，最好的他也不會拿出來，他都會拿老二跟老三下去跟人家比而已，王牌當然是要放在家裡啊。」(F5, 20140309)

三、人性，藏私與心理戰術

F5 描述的藏私方法有兩種，一種是不公開這支茶葉的製作方式：

「除非你是我兒子還是誰的，我才會把真正的經驗、技術全部交給你，讓你吸收更快，其他就是你要自己慢慢去捉摸，揣摩、吸收這樣。你有好技術，誰會隨便就任意傳授給你？不可能啊，就是要靠你自己啊，畢竟你是我商業上的敵人、技術上的敵人，哪有可能一下子就…除非你是我兒子還是誰的，才會毫無保留的全部都講出來。」(F5, 20140309)

另一種是心理戰術，但這個行為有時候不是出於保留自身實力考量，而是因為人際交陪上做人的難處：「明明知道你的比我差，卻說『啊，你的很好，這個很好。』就是有那種心理戰術啊，其實那個最差，因為他知道是誰的啊，他不好意思說當面說人家有瑕疵啊。」(F5, 20140309)

除了 F5，W2 也談及有些參加鬥茶的人想要保留實力的可能性：「因為現在大家都有戒心啊，以前是大家都拿最好的出來泡，現在是都拿二級的出來泡。」

(W2, 20140307) F7 描述的藏私方法和 W2 相近，即：當大家聚在一起泡茶的時候，先不公開最好的茶葉，只拿次一等的茶葉出來，用自己的副點和大家一起喝，大夥兒一陣七嘴八舌評論完每支茶的優缺點之後，就能知道朋友間公認哪幾碗茶比較好；接著等到散會，各人分頭各自走了以後，才把自己的正點拿出來，和剛剛那幾支公認較為優秀突出的茶繼續泡來比較，如此就可以知道自己的正點有沒有贏過它 (F7, 20140327)。

鬥茶是坪林各地區茶葉生產者日常生活中相互交流的一個慣例活動，然而 F3、W2 不約而同地表示近幾年各自的村頭不太這樣做了，W2 是因為有些人不會把最好的茶拿出來，而且鬥茶結果也沒有定論，所以這幾年比較沒熱情就不喜歡泡，「現在大家都有戒心啊，以前是大家都拿最好的出來泡，現在是都拿二級的出來泡。然後就是你也不確定這樣好還是不好，就覺得這樣浪費時間，就不想。」

(W2, 20140307) F3 的理由則和 F5 提及的留一手藏私有關，F3 認為以前比較會公開，現在反而變得比較保守，「個人的手法，大家都保留一點嘛，不會公開化；以前比較公開化。現在每個人有自己的客戶，我的客戶是什麼口味，就會往那個方面去做，都會保留啊，功夫留一手啊，不會說透明化。」(F3, 20140109)

貳、經濟作物的經濟：買賣

比賽茶統一由主辦方包裝，封膜之後貼上封條和編號防偽，不另註記產製此茶的生產者名字，因此除了特等以及頭等一到十名之外，其他點數很難對照是誰做的茶，S2 說：

「我的那個通路商就有講，…他說你要做的時候要懂得你們家口感的味道，可今天我們，因為量少了有時候為了要名要比賽，所以沒有辦法做到這一點，就是應該要這樣做，給消費者覺得我喜歡你的茶，我習慣你的茶，那麼你就會變成我的忠實客戶了，反正你就是做茶葉。比賽茶是沒有貼名字哦做標籤哦，你們不知道是誰，除非是你跟我買說這是我做的，我拿去比的不然你不會知道。」(S2, 20131219)

在比賽茶中，茶葉口感很難變成生產者與消費者之間的連結，而這層連結正是 F10 零售穩定的關鍵：「像我們來這邊賣 17 年了，一般高速公路通我們還沒影響呢，因為我們賣的主顧客還滿穩定的，我們的主顧客有的都是之前在這邊買過了，都是比較過才來這邊買，喝一喝就上癮了，就會再幫我們介紹，所以不會差那麼多。」(F10, 20140402) 也是 W2 作為盤商據以買進賣出的利基：

「你說後來誰會賣你誰會賣你，是因為買賣習慣了，我跟這個農友買的，就很適合這個客人，我就會去跟他買，可是別人買的不適合他們家的客人，他就可能不想買，只是因為時間久了，我們這邊也沒在打契約，那是一個習慣，跟誰買，去就跟他買，買回來賣給誰。」(W2, 20140307)

長期穩定回流的客群也是 F5 判斷這季茶葉品質的依據之一：

「你今年茶葉做的好不好，就看你第一個以茶葉比賽成績來看，第二就是看品質啊，看有回來的客人，就可以感受到今年品質好不好。…客人喝茶很厲害，你今年茶葉做的好不好，你今年是不是你自己做的，他都喝得出來，因為他常跟我們採購啊。」(F5, 20140309)

但是，這種生產者經由茶葉口感到消費者的連結，有許多因素摻雜其中，W2說：

「但其實賣久了就這些客人，不是跟你買就是跟我買，就這幾家。他也不可能死忠啦，因為以…除非企業比較有可能，不是企業的話，你來跟我買覺得不適合也會去別家中盤商買，或直接去找茶農買，你的想法也是，直接降低一點成本也是好，他賣一千六，跟我買…這個價位，如果是自己找茶農，是可以…以我去買的價位就好，就不要給我賺價差，也可能啊。可能只是他找不到茶農只好跟我買，我就賺這個價差。」

(W2, 20140307)

經濟成本的考量、口感資訊的掌握還有交情都是，W2的經驗法則是：「價格，我們這邊不是誰先到的問題。…就是誰出比較好的價格就賣，一切都是利益考量。人情是這樣，同樣價位，你跟我最好，我把茶留給你。但是不同價位，不好意思，我了生活只好賣給他。」(W2, 20140307)

F1 與 S2 今年準備和一個由學術單位與生態協會支持的有機茶組織合作，在原有的安全茶之外，開始生產一部分的有機茶。該組織想圈地認養，保護翡翠水庫水源地的水質和土質，然後可以讓每個農民都能夠得到一個升遷的機會(S2, 20131219)。但是其實在此之前，S2 嘗試轉型的想法已經萌芽：「之前的新北市他也決定要這樣做。五年後，我已經確定了，我已經跟農業局的課長聯絡過，他說你真的不用擔心是會可是會這麼快，我說你不快，你可能就退休了，可是對我來講，我們也是很快的，因為我說三年種茶四年採收，第四年採收，第五年我們之前要做。」(S2, 20131219) S2 認為：「可是我跟我老公講要改變，可是這

是關鍵的改變，就像我說蟲還是要殺啊，不然怎麼茶葉能是好茶，就有說有機茶不是說出來的嘛。」(S2, 20131219)



第五章 發現與討論

第四章敘寫在坪林觀察、蒐集、體驗到的現象，描繪出坪林茶業樣貌，本章將在前述基礎之上，運用第二章提出的理論分析架構，分別就坪林茶業構組的行動者網絡、茶業知識流動的網絡、品質治理與規訓，以及地方形構四個面向進行討論。

第一節 優良包種茶比賽的行動者網絡

行動者網絡理論提供一個清晰的視野來剖析坪林茶業中，人、物、組織、制度如何連結在一起構成網絡，以及它們彼此之間又是如何協同行動產生關係，進一步穩定坪林茶區的茶葉產製體系，成為地方型塑的重要動力來源。

壹、行動者

坪林優良茶比賽的行動者網絡中，行動者有比賽的主辦單位、評審、消費者、包種茶、茶農、盤商與茶行，其中包種茶為主要行動者，其他行動者透過包種茶的產銷過程被納入到比賽茶網絡，因此包種茶在網絡中有較大的影響力(圖 5-1)。

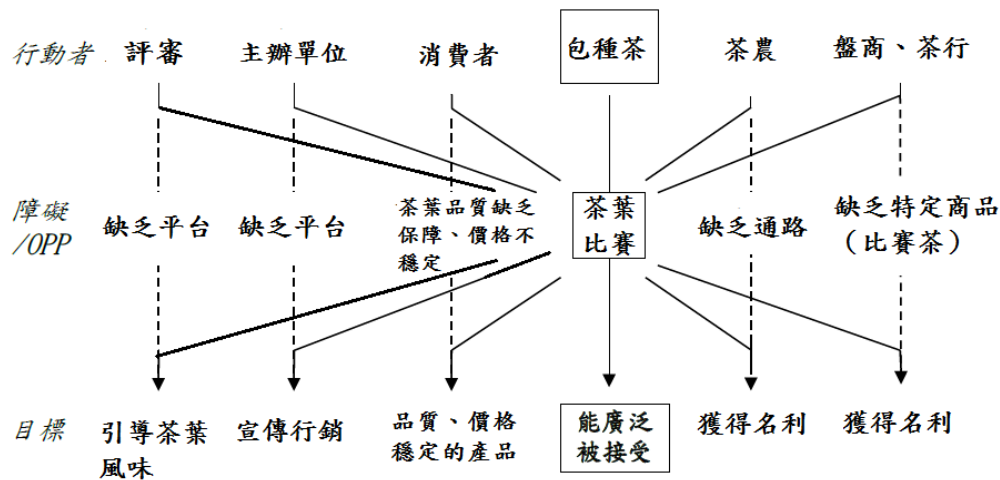


圖 5-1 優良茶比賽的行動者網絡

資料來源：研究者繪製。

貳、轉譯

一、問題呈現

雖然包種茶在臺灣的產製歷史早於烏龍茶和高山茶，但是茶價、知名度卻一直不如烏龍茶和高山茶，消費市場也大多侷限在臺灣北部地區。近年因中國觀光客的伴手禮經濟，帶來臺灣茶業一波榮景，高山茶、烏龍茶身價水漲船高，然而包種茶聲勢卻未見明顯拉抬。主辦單位如坪林農會、區公所想要推廣在地包種茶產業，但是缺乏有力的行銷平台，O1 表示：「比賽茶是一種手段而已，目標目的是要銷售我們的茶葉，跟廣告宣傳，假如有一天我們茶葉通通可以賣出去，客戶也相當多的話，我們就不用辦理。」(O1, 20140410) 舉辦優良茶比賽，透過活動可以增加名氣，若是能請到地方首長站台頒獎典禮還能提高媒體曝光，達到推廣效果。

對坪林茶業的生產者來說，市面上非比賽的包種茶每台斤能賣到 2,400 元、3,600 元已經是中高價位了，但是比賽茶要是入了等，新北市包種優良茶比賽特等獎每台斤公定價是 50,000 元。在經濟效益之外，就茶農而言，普遍的難題不是做不出好茶，而是不知道買家在哪裡，F4 提到他的茶價一直以來最高都維持在一斤 2,4000 元左右，因為他的客戶消費能力大致就到這附近。如果比賽得到好的名次，不僅增加茶農名氣可讓買家找上門，也可以提高茶價。另一方面，對盤商和茶行來說，有些顧客會指名要喝比賽茶，讓比賽茶成為一項特定、限量供應的商品類型。

消費者對比賽茶的需求，一是來自於食品安全的信任危機，二是茶葉具有半成品的特質。臺灣茶相對於中國茶、越南茶、泰國茶是高價品，報章雜誌上用劣等茶混冒高價茶的情事時有所聞，這種做法不僅傷害商譽，同時也難以管控茶葉品質（例如：是否安全用藥等）；而優良茶比賽制度裡，參賽茶樣一律送驗檢測是否有農藥殘留，加上經過評審品評分級，販售時又有包膜封條依公定價出售，具有相當的公信力。除此之外，因為茶葉是個半成品，即便是同一批茶葉的茶湯

表現也會受到沖泡方式的影響有所不同。優良茶比賽採用 3 公克 5 分鐘的鑑定杯泡法，茶葉中的好壞物質都被釋放出來，是最嚴格的試茶方式，因此以茶湯表現的底限作為品評依據，爭議較少。

評審大多是聘請茶葉改良場的公務員擔任，其以公家機關與專責茶產業事務的形象帶有公信力。因為這層身份，評審常從整體茶產業思考如何維繫地方茶業各自的特色與競爭力。儘管茶改場是最深入茶業的官方機構，試圖透過科學化、標準化的方式開展茶葉農業技術，但是茶業有相當多的默識知識存在，許多生產者在製茶等技術性層面優於茶業改良場，受訪者常常提到茶改場是會喝茶而不是會做茶，茶農對於技術擁有很高的自信，所以茶改場在茶葉生產、特別是製茶這一環節的角色比較像是輔導而非指導，某些政策方案、理念、技術反而經由茶葉比賽制度賦予評審的權力能較有效引導推行。從上述對各個行動者的分析，可以看見各自通往利益目標遭遇的中間障礙，優良茶比賽因而成為這個網絡的強制通行點。

二、利益賦予

優良茶比賽作為整個網絡的強制通行點，使得網絡上的行動者都必須遵循比賽制度的規範。茶葉比賽有其評茶標準，此標準是在主辦單位、評審以及茶農、盤商和茶行這些參賽者的協商治理之下產生的，參賽者和包種茶必須合於這個標準才能通過比賽完成目標。因此，除了從一次又一次參賽中摸索這套評茶標準之外，參賽者之間也透過平時不定期的聚在一起品評自己做的茶葉，以及比賽交茶之前的併堆選茶活動，組成另一個共享知識的網絡，在其間達成包種茶比賽茶的品質共識。這個品質共識被參賽者讀取茶葉身世的技術性操作轉化成為種茶、製茶、評茶、賣茶等各種茶業知識影響著行動者採取吻合規範的行動，穩定了網絡的運作。

三、徵召

當行動者可以藉由這個網絡達成利益目標的時候，這些行動者會想要加入網

絡，然而網絡並非任由行動者自主來去，某些社會機制、制度可能會有意或無意地設下關卡限制行動者進出網絡的能力，或者經由權力施行強迫行動者上網或脫離。在比賽茶的制度中，大概只有報名費是個限制⁹，但是這個門檻不高，所以絕大多數參賽者如茶農、盤商都能夠輕易跨越，完成比賽茶網絡的徵召。另一方面，對消費者來說，比賽茶的產量限制和逐級增加的訂價是梯級篩選，完成網絡徵召的難度稍高。

四、動員

轉譯一旦發生，意味著網絡已經成功動員行動者，但要形成相對長期穩定的社會，有賴於持續有效地協同行動。在此，主要行動者包種茶憑藉著展現符合品質標準的香氣、滋味、水路、口感等特性，緊密的與其他行動者產生互動，維繫了行動者之間的協同行動。然則，包種茶若出現不符品質標準的情況，就無法通過強制通行點而自網絡中脫落，產生異議。

第二節 茶葉品質治理與規訓

優良茶比賽是以品質作為評斷優劣的依據，而當優良茶比賽作為比賽茶行動者網絡中的強制通行點時，等於是將此網絡中的行動者捲入這個品質協商的過程裡面。由於網絡上的各個行動者懷抱著不同的認識與利益目標被轉譯上網，他們的理性以及對於品質的想像也因此有所差異。Foucault 治理術概念的核心元素囊括了治理行動者、治理理性、治理技術三者，以此揭露權力施行方式。將此框架代入坪林包種茶比賽，能夠析離出包種比賽茶品質的形塑過程。

如同前述，茶葉比賽的評審多數是由行政院農業委員會茶業改良場人員出任，而茶改場身為政府技術機關的立場，是以整體茶產業發展的宏觀角度看待茶葉比賽，所以他們的治理理性著眼於如何能讓不同茶區各領風騷，而非互別苗頭，對於茶葉品質的想像是每個茶區的特色茶在不偏離該茶類的好茶標準之下能

⁹ 一點（22 台斤）茶樣的報名費是新臺幣 1500 元。

夠擁有地方風味。主辦單位將茶葉比賽作為行銷地方農特產品的平台，治理理性來自維持包種茶品質長期穩定一致、口味路線具有地方特色。消費者的治理理性可以再細分成兩類，一種是比賽茶的消費者，他們對於比賽茶的品質想像是經過評選有認證、安全而且口感穩定、香氣滋味較不易變質；另一種是非比賽茶的消費者，追求的是個人喜好的口味。至於茶農、盤商、茶行等參賽者的理性則融合來自各種管道的好茶定義，參照了前幾屆入等茶的口味、鬥茶確認的品質共識以及學做茶時長輩、師父傳承下來的地方傳統標準。這些行動者以不同的理性參與坪林包種比賽茶的品質治理，治理技術即茶葉比賽，在比賽中挑出吻合品質治理結果標準的茶，並且於賽後講評時提供評審說法，用論述補足治理正當性，從而經由優良茶比賽將坪林茶業的行動者收編整排，吸納進入特定規範和秩序之中。

治理強調的是多方共治的概念，不只一位行動者參與治理，在角力協商的過程中，同時也展現出各個行動者之間的權力不均等。包種茶的品質治理主要行動者有茶葉比賽的評審、參賽者、消費者以及主辦單位（圖 5-2），儘管在感官評鑑的方式之下，抽象性品質的具體化精準定位是以評審口感為依歸，使得評審在比賽茶的結構中擁有較大的主導權，但這不是指評審有絕對權力一角獨大，反而是能夠在評審與其他行動者的外部協商以及評審內部權力結構變化兩個部分，看見更細密的權力運作痕跡。

評審與其他行動者的外部協商展現在兩件事情上面。其一，評審在比賽之前會先和市場對價對位，到市面上找等級差不多的茶葉來拿捏評審標準。其二，即使主辦單位為了維持比賽的穩定性，不常變動評選標準或更換評審，但是如果評審偏離地方參賽者的品質共識太多，地方輿論會形成一股力量施壓，地方上有反映，主辦單位也會做出回應改換評審。

評審內部的權力結構變化可從此處窺見：主審制時推杯以主審為依據，雖然 O2 說不是主審排了就不能動，但他如果有挪動，大部分是把主審列為後段的往上提。但 O2 的說法暗示著他較少挑戰主審對於「好茶」的評準，而是放寬對於

「好茶」的底線。但是 103 年春茶決賽變成合議制，採各自評分方式，分化了主審的權力。

茶葉比賽作為坪林比賽茶行動者網絡的強制通行點，所以網絡上的行動者都必須要遵守茶業比賽建立的品質規範。於是，坪林茶的品質大致上環繞著比賽茶制定出的標準向外延伸。包種茶的品質標準從香氣、滋味、水路、外觀等感官感受出發，進一步指向耕作方式、製茶技術、季節、產地、茶種等，這些品質項目在優良茶比賽中由評審、參賽者等治理而被更精準的定位。

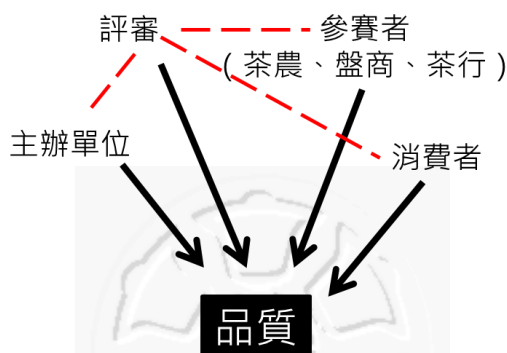


圖 5-2 比賽茶的品質治理
資料來源：研究者繪製。

優良茶比賽力求做到評比過程的公平，讓這套經濟制度鑲嵌在社會中，取得定義品質的話語權。茶葉比賽定出品質的高低位階，並且和市場上零售分級相互對價，這個治理協商的過程，反映出品質是社會建構的，不同社會有不同建構，建構是鑲嵌在不同的社會之中，強化了品質的地方色彩，品質帶有地方性、適用於某一個地域範圍之內。

坪林的茶業生產者為了提升名氣便於行銷或賺取相對高額利潤而被轉譯進入比賽茶的網絡，這套品質標準在比賽茶網絡行動者的捕捉、解讀之後，被拆解轉換為各種茶業相關知識，內化到坪林茶業生產者的認知之中，意即品質治理出的好茶標準藉由比賽制度規訓了捲入網絡中的行動者及茶葉生產、產品分級、交易價格等各種面向，知識的流動就是規訓的過程。規訓強調的是行動者如何被一

組論述導引了認識事物的方式，進而服從這套規範在特定的領域脈絡之中採取行動。Foucault (1992) 對監獄的分析揭示，規訓與懲罰兩者不可分割處理，規訓之所以發生，是因為行動者預期不服從行為會帶來懲罰的必然後果，這個必然後果意味著某種權力藉由一組制度架構所行使施用。品質規訓是一個辯證互動的過程，不只是單向的、壓迫式的服從。在品質規訓的過程中，有來自制度的權力行使，也有茶業生產者主體性的展現。茶葉比賽中，比賽茶的好茶標準透過比賽制度使坪林茶業生產者服從於這組品質，要參加比賽，就必須遵循這套標準做茶，茶農的生產與製茶策略迎合比賽規範，強調品種適製性讓坪林茶作朝向青心烏龍種單一化，包種茶發酵程度越作越輕。但是，即便是比賽茶，參賽者在送點數時也會挑一、兩支有特殊味的茶，例如有別於正統花香，而是帶有大黃瓜味道的包種茶。

但事實上，比賽茶並非坪林茶的全部，比賽茶只占坪林整體茶葉產量的一部份，有些茶是不經由比賽而直接流入市面，所以在非比賽茶的這部份，茶農的獨特性嶄露無遺。有些茶農是不刻意區分比賽茶與非比賽茶，都以相同的方式製作，以毛茶呈現的口感決定那些茶樣要送去比賽。但也有些茶農會分開做比賽茶與非比賽茶，非比賽茶會依照長期以來相熟顧客喜歡的路線下去做，而且茶農們也相信顧客之所以會穩定回流，是因為自己做的茶有獨特口味。另外做非比賽茶的茶農，不能說他們沒有受到規訓，而是他們有意識地去建立自己的口味，例如 F1 曾經表示，他知道蜜香紅茶「應該」要怎麼做，但是他想要用自己喜歡的方法去做。這些抵抗規訓的生產者脫離比賽茶的網絡，非比賽茶的品質因此無法被優良茶比賽制度所處理，但仍然會進入市面販售，透過前段品質治理中與市場對價的過程來與比賽茶品質進行協商。

綜合前述，在此可以試著回應第二章提及林獻堂 (2004)、顏學誠 (2006) 的觀點：優良茶比賽是要評出特定口感的茶葉還是淘汰製程有誤的茶葉？從比賽茶的行動者網絡與品質治理視角來看，茶葉比賽中的口感或製程評定也許不是最

重要的問題，更重要的發問可能應該聚焦到優良茶比賽訴求的品質是什麼樣的品質？或者說，坪林茶業行動者操弄的品質治理是朝向什麼樣的品質目標前行？本文認為這個品質標的並非如其他研究者宣稱之汰除失誤，而是一個品質的社會建構，建構帶有地方特色、有地方識別（identity）、像坪林茶的茶。各個行動者如評審、參賽者藉由比賽茶品質協商形塑出地方獨特口味的包種茶。此外，由於優良茶比賽在比賽茶網絡裡處於強制通行點的地位，品質標準有較高的權力位階，所以在茶葉比賽感官評鑑過程中，感官感受—典型香氣—茶葉製程的連結建立的情況下，這個品質標準會被轉化為各種香氣、水路、滋味、茶樹品種、發酵程度、浪菁次數等感官感受或製程散落在茶業產銷的各個環節。

第三節 知識流動的社會網絡

如同 Geertz (2002: 12) 所述，「我們所看到的一切，是被『從什麼位置看』和『用什麼東西看』這兩個因素所決定的。」行動者角色轉換之間觸及的各種知識，不僅是角色身份差異造就的，也摻雜了行動者所處社會背景影響下的認知方式，以及他們在這種社會情境脈絡中習慣採取什麼樣的應對行為。坪林的茶農常常用一句「做茶就是天、地、人」的說法來統攝前段茶業知識，「天」在茶農的解釋中指的是天候，包括茶園的微氣候，以及採茶與製茶時的天氣；「地」指的是茶園的自然環境，包含土壤、地形條件；「人」指的是製茶師父的技術手藝，透過人的經驗去調和天、地，三者相配得宜才能做出好茶。後段茶業知識則奠基於「茶葉是會說話的」，因為前段製程技藝凝鍊在茶葉本體之中，茶師要能讀出茶葉攜帶的訊息，並且據以定位、定價。整體而言，這些知識、技術可以被納入地方知識的範疇之內。

壹、茶業知識的類型學

在此採用類型學的方式，將坪林茶業知識區分為種茶的知識、做茶的知識、

評茶的知識、賣茶的知識四種類型加以討論。參酌楊弘任（2010）處理嘉邑行善團造橋實作個案的方法，這四種類型的茶業知識中，還能夠以知識的特質再細分出符碼化的知識、默識知識、身體化的知識。但無論是何種類型的知識都不會主動流動，只能被符碼化記錄下來或固化在有形物質如茶葉之上，抑或是人主動有意地去捕捉，使得人和茶葉實物成為知識的載體，知識藉此得以流動，等待再一次被捕捉而完成移轉，並且依照其特性而有不同的流動管道與方向（圖 5-3）。

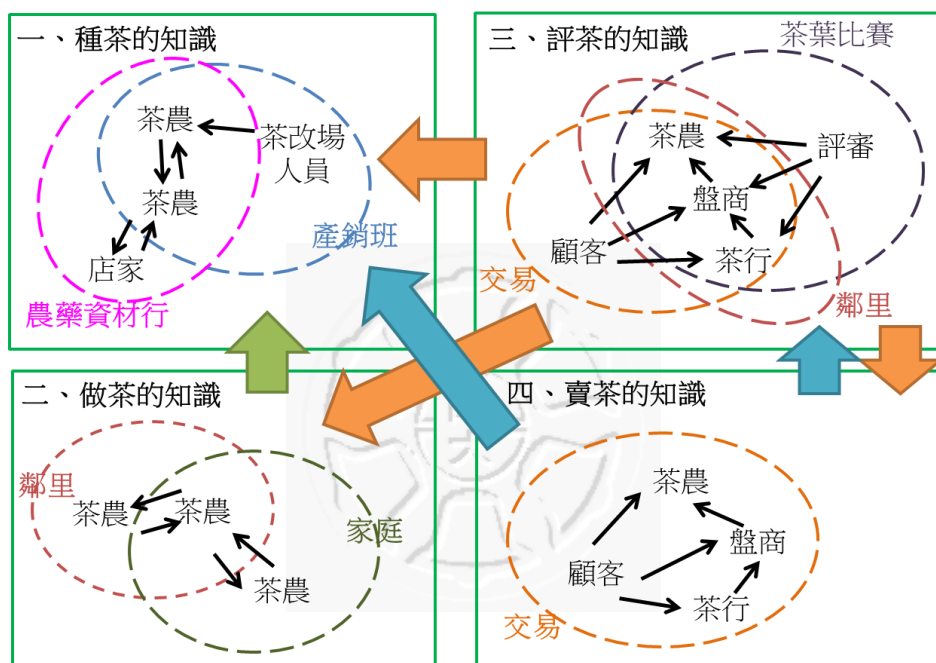


圖 5-3 茶業知識類型與流動網絡

資料來源：研究者繪製。

一、種茶的知識

種茶的知識涵蓋了瞭解茶園自然環境、農法、茶樹品種、施肥、病蟲害管理、產期調節等茶園管理的層面，茶農要能探知自然變化的徵兆，並且解讀環境釋出的訊息，做出相應的處理。以病蟲害管理為例，茶樹染病、茶園出現害蟲都是可以觀察到的外顯現象，植物保護手冊中就有詳細記錄各種病蟲害的病徵以及防除方法，並且還有藥劑列表、施藥量、稀釋倍數和施用方法說明。F1、F5、F6 都是會去茶業改良場參加施肥用藥的課程，在茶園裡看到什麼樣的病蟲害出現就買

對應的藥劑回來用，如果遇到不認識的病蟲害，就在產銷班班會上提出，加上茶業改良場都會派員出席班會，所以可以當場請教。如果茶業改良場人員也無法辨認，那就帶回去分析化驗，再將結果告知農民。相較於另外三種知識類型，種茶的知識現象外顯、具象的程度較高，相對地，處理方式的符碼化程度也比較高，知識的流動是在比較組織化的環境裡面，像是產銷班班會、茶業改良場的講習等。

二、做茶的知識

做茶的知識指的是從採菁到製成茶葉的過程中所涉及的知識，這類型的知識揉雜了高比例的身體化知識與符碼化知識。熟練的採茶工是雙手並用的，一手正採摘芽葉，目光同時來回搜尋下一個芽尖，另一手已蓄勢待發，兩手輪替隱隱形成節奏，還得注意拿捏勁道與手勢，否則傷了葉梗會導致接下來萎凋時走水不順。若是採東方美人，尚需特意挑選經過小綠葉蟬叮咬萎縮，葉形瘦尖帶紅的有著涎的葉片，F5 就說：「要有會摘的人才會有那個量啊，一般人請他摘他不會摘。」

(F5, 20140309)

製茶流程更是如此，高度仰賴製茶師父透過人的技術將自然變化和茶菁物質內蘊轉化生發，成就一杯好茶。不過，製茶還是有符碼化的知識，做茶的步驟是標準化的，例如包種茶的製程就不像烏龍茶有一道團揉的工序，但是每道工序要做到幾分程度、次數、時間、何時進入下一環節，就是默識知識所在。製茶師父透過茶菁在掌心指尖的觸感、鼻端嗅聞的氣味、眼睛觀察茶葉的狀態色澤種種身體化的知識探知茶菁內含物質的情況，配合天氣的晴雨溫濕來調整每一個步驟的操作細節。坪林世代種茶，很多人的製茶技術都是跟家中長輩學的，F1、F3、F5、F6、F10、W2、S3 都是父子相傳。但是默識知識的特質就在於它難以言傳而得靠心領神會去捕捉，F1、F5、F9、S3 就特別強調了他們摸索的過程，F1 系統化地嘗試分別萎凋一至四小時不等與浪菁次數不同會產生哪些味道的茶。換言之，F1 的作法是藉由控制可控變項去建立製程與口感之間的參照，意圖用具體的數據來定位默識知識。

製茶知識的另一個流動網絡在鄰里之間。金瓜寮是河階地上的集村，做茶人家有十來戶，在這種小規模的聚落裡，大家都相互認識，也都從事同一種產業，空間鄰近性在此幾乎可以與關係鄰近性劃上等號。F4 很明白地說道：「現在沒有什麼獨家的秘方，因為有時候別人炒，我們去參觀；我們炒，人家來參觀，一樣，就是看你自己的眼力、領悟的能力啦。」(F4, 20140123) 鄰里關係帶來的密切交流互動，成為捕捉製茶知識的管道之一。

三、評茶的知識

評茶知識的核心發問是「這個茶好不好？」而這個問題源自「什麼是好茶？」要能回答這兩個問題，首先要能掌握評判好茶的標準，其次要能喝出這個茶是否達到標準。但是喝茶最強調的味覺和嗅覺是一種個體化的感官經驗，只能透過類比、描摹的方式來形容，例如近似野薑花的香氣或滑順醇厚的水路，不像視覺或觸覺可以用指認實物的方式確定指涉物，因此評茶首重以身體感官讀取茶葉的能力，五感越敏銳，能夠攫取的感官感受會更多樣，而且在定位香型、滋味、水路、喉韻等口感能更精準。五感體驗能夠被符碼化傳遞是建立在所有人的能指(用語)指向同一個所指(感官感受)的基礎之上，意即符碼化傳遞的前提有兩個：其一，體驗過所指的感受；其二，建立能指和所指的連結。例如，感官要先能喝出某種特定味道，再透過指認的方式建立「這個味道是火味」的能指所指連結。如果沒有體驗過這種味道是很難無中生有的，無論旁人如何仔細描述火味的感受(舌面感覺乾乾燥燥帶焦香)，也無法確切指認(究竟舌面是如何乾乾燥燥帶焦香)，因為其感官經驗範疇裡，沒有據以匹配的樣本。這是相當身體化的默識知識。也因為這樣，受到每個人感官敏銳程度不同這種「調查工具」感測範圍的限制，要捕捉評茶知識具有一定的進入門檻。

既然是評，意味著這是帶有某種標準框架的高下優劣判斷。在優良茶比賽制度中，評審藉由感官評鑑的方式定義出茶葉品質的高低階序，並且透過每個等次的公訂價格為這些品質階序訂出市場行情。為了迴避口味是每個人主觀喜好不同

的爭議，顏學誠（2006）認為茶葉比賽不是要評出一杯好喝的茶，而是要淘汰製作過程有失誤的茶，所以優良茶比賽是鑑定茶葉身世的客觀標準。如此一來，比賽茶網絡成為一個雙重連結指向的過程，第一重連結是典型氣味和用語的連結，第二重連結是感官體現和製程的連結。

但事實上，建立了感官製程的連結之後，製程和口感互為表裡，評製程其實就是評口感，在比賽茶的網絡裡，特等獎就是好茶的指標，特等獎的口味成為茶葉比賽參賽者的模仿標的。加上要捕捉評茶知識需要某種程度的感官敏銳度，所以在坪林，這種讀取茶葉身世的技能成為茶業生產者定位自身價值、賦權

（empower）個人社會地位的關鍵之一。F1 就是代表性人物，他擁有出色的感官，能夠比較精準地掌握評審的口味，所以每次比賽交茶之前，常會去幫別人選茶、併堆拚配，決定要送哪幾支茶葉去比賽，體現了比賽茶的品質標準和評審口味。F1 攜帶著評茶知識，隨著他的移動以及選茶、併堆的過程，這個口味資訊移轉到了茶葉之上，也被帶到他前往的地方，人和茶葉成為知識的載體。

金瓜寮在比賽之前會有選茶、併堆的聚會，一張桌子拉出來，待選的茶樣十幾碗一字排開，大家拿著湯匙茶杯逐碗試過，斟酌著這幾支茶各有那些優缺點、怎麼做的，可能製作過程中哪裡需要調整，如果總量不足比賽要求的 22 斤，那麼哪幾支的香氣、水路、滋味比較適合併堆，而拚配的比例又是多少。鄰居開車路過，也停車下來拿起湯匙試喝一起討論，細數以前誰家得過的特等喝起來有什麼味道。除了比賽之前，其實只要誰有好茶，都可以隨時呼朋引伴帶著自己的好茶來試喝評比。這種鬥茶、併堆選茶的聚會都是交換口味資訊的場合。

相對於坪林另一種由要繳交公費、定期聚會、由相熟的盤商、茶農、茶行組織成的較為組織化的鬥茶網絡，金瓜寮擁有更多的彈性與開放性，只要今天有好茶，左右鄰居一招呼，甚至不經意路過也可以隨時停下來參與，這種偶發、隨機性的聚會大大地提升知識碰撞、交流的機會。鬥茶不僅是交換口味資訊，確認品質共識，也是製茶知識流動的管道，茶葉是製茶技術物質化的結果，即便不明說

是怎麼做的，在建立感官製程連結的情況之下，喝到這杯茶，它是怎麼做出來的，心裡就有個底了。不過，喝得出製程，不代表做得出這樣的茶葉。正如前文所述，製茶過程中有太多難以掌控的變化因素，這也是為什麼製茶師傅總是想要透過不斷地試誤去摸索出一些經驗法則，好將做茶的知識在知識特質光譜上從默識知識向符碼化知識推進。

在市面交易的產銷網絡裡面，比賽結果作為市場品質分級訂價的參照，市面上同等級的茶葉因為沒有比賽茶的封條標籤做公信力保證，所以很難有相同的行情賣到同樣的價位，但是品質的階序和比賽茶是相同的。雖然比賽茶的選茶邏輯來自於感官製程連結，這個秩序在茶業生產、分級、定價是一致的，但是轉換到交易時，不管是大盤或小賣，運作的邏輯變成由口味決定。

四、賣茶的知識

賣茶的知識涵蓋了三個主要的面向：通路掌握、議價能力以及行銷知識，三者以行銷知識的符碼化程度最高，而用身體感官讀取茶葉口感的能力是其他兩個重要的技術性基礎。選茶邏輯在這裡是取決於茶葉口感，而非製程，只要顧客喜歡就是好茶，所以做茶追求的是做出製程無失誤的好茶，但是賣茶是什麼等級的茶都要有，因為每個顧客需要或喜歡的口味不盡相同。

通路掌握是指知道該去哪裡找什麼樣的茶，然後可以賣給誰。這項知識不單是資訊層次，還需要社會資本的協助，像金瓜寮這種產量有限、得獎頻率高、品質穩定的地方，盤商要去收茶得一天一天照著輪，沒交情的盤商一週七天裡面是排不上一天去收茶的。同樣地，基於相同理由，大部份茶農獲獎的比賽茶還是會以低於公定價的折數批給盤商或茶行賣，F4 就說：「因為我們沒那種客人。」(F4, 20140123) 社會資本難以轉讓，使得盤商和茶行握有高端客戶的社會網絡，強化了賣茶知識的價值。

議價能力是知道這個茶的行情在哪裡，此事攸關盤商和茶行的成本開支，也是決定茶農利潤高低的關鍵。在坪林，盤商和茶行買茶的邏輯是這樣的，他們試

完茶葉後，會先預設賣價，再以賣價決定進價，據此差額拿捏利潤範圍，W2 解釋這個邏輯：

「只是大家出的差不多嘛，為什麼，因為客人要賣這個價位的茶，他想要的價位大概就在那裏。…如果客人有更高端，我就可以出的比其他盤商更好的價格，因為我賣得掉，如果大家賣的行情在那邊的話，就不可能，你去出跟我去出差差不多，你永遠比人家差，誰要賣你茶葉？你永遠比人家好，你茶也賣不完。都買比別人貴，你要怎麼賣？」(W2，20140307)

但是這樣的邏輯呈現出來的結果在茶農眼裡成為聯合抑價，S1 說：

「中盤商他們會先討論好，你懂我意思嗎？他們可能全部都是中盤商，好，我今年我要買的價位可能就是差不多是 1000 level 好了，好，再給你多個價格 50 塊啦，那你往上跑的話你一定不能超過在這個 level 以上。」(S1，20140306)

議價能力立基於喝出這是哪位客戶需要的茶葉口味的感官，結合通路網絡中獲得的市場價格資訊，含括了身體化知識與符碼化知識的特質。

行銷知識則包括產品包裝的份量大小、品牌建立、話術、空間陳設等。這些知識在交易過程中流動，買方賣方相對容易用語言文字表達，可以充份互動交流，符碼化的程度高。例如 F3 因為想維持產品的一致性，還有避免不同年份之間產品品質的浮動，會把同一季的茶全部併堆之後只賣一個價錢，不像其他茶農會依照不同品質與等級有不同的價位。

貳、四種知識類型的交互關係

這四種類型的茶業知識各自具有不同的特質以及流動的管道與方向，然而在現實中，它們以一種更複雜的動態關係相互影響和滲透。就以茶業產製技術中被廣泛使用但是價值尚未被充分理解的工藝——併堆——為例，由於茶是農產加工品而非農產品，除了農產品本身的質與量之外，加工技藝也會影響到最終產品的

品質。但是茶在農產加工品中又特別不同。一般的農產加工品如水果罐頭、果醬、果乾等的品質大多取決於原料的好壞，加工過程帶來的各種風味變化並非影響加工品價位高低的主要因素。可是茶卻不是如此，市場交易的議價基礎是不同的口味，而茶的加工技藝可分成兩部份，兩者都能改變茶的風味：一是製茶，基本上是以茶菁內蘊物質為本，透過製茶師父的經驗和技藝來配合天地，尋求茶菁的最佳轉換做成毛茶；二是併堆，不同批的茶經過拵配之後，可能可以彌補毛茶的缺點，在香氣、水路、滋味有更上一層樓的表現。這意味著其實併堆知識的含金量並不下於製茶知識。成功的併堆有賴於敏銳感官和優良茶比賽或市場的口味資訊，來喝出每支茶的優缺點，然後挑選條件相近的茶互補不足，彼此相互烘托增色。S3 提到他拵配出三種口味的茶去參賽來測試比賽評審的口味：「我就是要試，因為比賽茶會有像你剛剛說併堆的問題，好的茶它的產量就這樣子，那它大概會不夠，所以你要去學怎麼去製、去調整它的味道，讓它符合那個裁判的需要或者是你的客人是什麼路線不太一樣。」(S3, 20140522) 併堆是結合評茶、賣茶與做茶知識的技術，參加比賽或是給特定的客戶有不同的口味需求和評價標準。

參、產銷鏈結型態變化與知識類型

有別於南投烏龍茶和高山茶精細切割製茶環節，施行專業分工的生產方式，坪林茶業採行家戶一條龍式的統包式茶葉生產者不在少數，有時候一個茶農就可以構成一條產銷鏈，從種植直到製成茶葉並銷售。這種家戶式小型生產模式使得每一個人在鏈上同時肩負多重角色，每一次角色身分的轉換會帶來對於相關知識的掌握與熟習的需求。坪林茶業產銷過程可以初步劃分出幾種鏈型：

1. 茶農→消費者：茶農自產自銷。
2. 茶農→茶師→茶農→消費者：製茶工序交付外聘製茶師父，其餘茶園管理、採茶、銷售由茶農自行負責。
3. 茶農→茶廠→茶行→消費者：茶農種茶、販賣茶菁給茶廠，茶廠製茶並由旗下同管理單位的茶行販售。

4. 茶農→茶販→茶行→消費者：茶農販售茶菁給茶販，茶販製成毛茶後再給零售商或自行販售；或者是茶農製成毛茶後才售予盤商，由盤商轉手給零售商或自行銷售。

這種產銷鏈結型態分類，不僅呈現出茶業產銷過程中的主要行動者角色及其分工，也提示了可將關注焦點移往鏈結：鏈結反映的不僅止於半成品或產品的流動路徑與方向，還伴隨著資訊、知識、技術的傳遞。當鏈型越短，反映的是該行動者需要掌握的知識觸角越廣。種茶、做茶、評茶、賣茶四種類型的知識讓鏈上不同行動者角色佔有各自的棲位（niche），茶農嫻熟種茶、做茶、評茶的知識，盤商和茶行深諳評茶、賣茶的知識。

上述四種鏈型中，坪林茶業傳統是茶農—盤商—茶行的三層結構，這個結構中，最具爭議性的話題是盤商是否壓低盤價來剝削茶農的勞動成果。W1 是這樣定位自己的：「什麼是盤商，就是搬來搬去叫做盤商。」（W1，20140307）盤商向茶農買茶，移轉的不只是茶葉實物，還有其他如風險、分級、訂價與市場接軌等非實體任務的轉換，盤商等於是把囤貨風險從農民處承接到自己身上，他們在商品鏈的角色，不僅處理通路，也是一種過濾、篩選、再分配的關卡。S3 提到：「為什麼我們做零售也會跟他們買茶的原因，就是因為我們跟茶農買的話，那個量我們吃不消，我只要最好的。…我們之所以為什麼要跟大盤買，讓他多賺這一手錢，就是我要我的來源穩定，因為他有比較多的路線去找茶。」（S3，20140522）因此，從茶業知識類型學與流動網絡的角度來分析，在茶業的產銷關係裡，用剝削這種字眼來評價盤商是有失公允的，原因在於盤商不只是單純買進賣出毛茶賺取價差，他們透過併堆的默識知識來拚配出更高價值的茶葉，並且掌握了銷售管道橋接茶農與買家，在質方面，不同等級的茶和不同口味的茶經過盤商找到各自的歸宿；在量方面，盤商大量採購減少茶農賣不出去的焦慮，而盤商又少量出售降低零售商採購成本。盤商精準地掌握了評茶和賣茶知識，在商品鏈上的價值於此刻被彰顯出來，因為臺灣農民普遍遭遇到的困境不是生產不出好產品，而是不

知道怎麼銷售。

但是隨著金瓜寮的茶葉品質、技術好手獲得肯定，部分茶農開始朝向自產自銷轉型，在商品鏈中抽掉盤商的角色。在這個身分轉換過程中，原本由盤商肩負的評茶與賣茶知識，別是在通路與議價能力的部份，以及茶行握有的行銷知識都成為茶農必須熟習的內容。

第四節 地方形構

比賽茶的行動者網絡以優良茶比賽制度作為強制通行點，透過定義品質並規範茶業知識展示了其身為權力中心的地位，形成一個規範的空間。從後結構地理學的觀點來看，網絡的形成可以視為是塑造區域的過程，產生關係、連結成網絡則區域成形；關係改變，區域隨之變動。茶葉比賽建立了坪林茶業在空間、生產、商品、行情等諸多秩序，因而在坪林串連起了一個比賽茶的領域，空間在這層意義上是一個動詞，經由關係網絡不斷再／去領域化（re/deterritorialization）。

茶葉比賽讓坪林逐漸在比賽過程中再結構，形塑地方。優良茶比賽原意是提供技術交流場合並且推廣內銷茶，一方面由參賽者提供當季產製自認最理想的茶葉，經過評選給獎鼓勵；另一方面，審查過程讓與會者瞭解好茶應當帶有哪些要件（張瑞成，2009）。然而，當優良茶比賽在坪林行之有年，促成包種比賽茶的生產、製作、販售傳統之時，比賽所建構的行動者網絡就成為了遠端行動（conduct of conduct）的核心，不僅建立秩序來規範坪林茶業的產製銷售，也造就坪林在空間地景上的變化。

茶葉比賽的遠端行動，仿造 Latour 的巴士德實驗室，坪林農會四樓比賽會場以多方行動者共同治理出來的品質做為評選依據，評選結果做為坪林茶業產銷過程的指引。例如，比賽限定青心烏龍才能參賽，所以種茶選擇品種時，即便青心烏龍相對金萱、翠玉等病蟲害多、產量少，但仍是茶農首選；賽後評審講評會指出本季參賽茶樣的優缺點，諸如本季茶香氣是否足夠、炒菁和發酵時的溫度應

該如何控制等等的製作過程，成為茶師製茶取向；選出的特等獎成為併堆調配的口味參考點；比賽用 3 公克 5 分鐘的鑑定杯泡茶法，因而幾乎在坪林每個試茶空間都可以看到桌上擺著秤以及鑑定杯組；評比結果依品質分級，每個等級有相對應的公定價格，這列出的等次位階也成為茶農自產自銷時賣茶價格分級的參照，好茶好到什麼程度應該是什麼價，有固定行情；為了不影響春、冬兩季的比賽茶，許多茶農在夏季製作東方美人茶的時候，採的是另一片茶園的茶菁，目的是要讓做包種比賽茶的茶樹能夠休養生息，甚至有些人夏季不做茶，放棄一季的收入。優良茶比賽真正評茶時間為期不到一周，但是這樣的品質規訓卻讓坪林茶業的生產者們回到農事操作等生產層面的時候，茶園、製茶間、茶行、產製節奏調配均依照坪林農會四樓比賽會場所開列的條件而行，形成一個規範的空間（**space of prescription**），權力的支配中心在茶葉比賽，規範透過比賽的品質要求滲透到產銷過程，展現在空間地景。

坪林包種比賽茶行動者網絡之內的一層非正式（**informal**）鬥茶網絡，相形之下是一個商議的空間（**space of negotiation**），讓參與者捕捉到的比賽茶品質知識在此激盪、碰撞，不僅能讓與會行動者修煉自身感官讀取茶葉身世的能力，也試著凝聚出品質共識，究竟自己對品質的解讀方式與說法是否能被其他人所接受。鬥茶最終的排位與比賽評選結果兩者相互參照，是否準確吻合就成了商議空間與規範空間互動交織的動態。坪林茶業的行動者們會挑戰優良茶比賽「揀的準不準」的穩定性，但是鮮少質疑比賽的正當性與公平性。總而言之，舉辦茶葉比賽，而且是辦成功、有歷史的優良茶比賽，比賽牽一髮而動坪林全身。茶葉比賽因此可能讓坪林朝向品質集中化、單一化的趨勢，但是這個趨勢是否是鎖死（**lock-in**）或過度鑲嵌（**over-embeddedness**）危機，應該納入尺度範疇來思考。

一方面，就鄉鎮尺度而言，坪林包種茶的品質在多元治理之下，雖然會朝著某個品質目標前進，形塑出帶有坪林地方風味的包種茶，但同時也因為多方行動者參與治理而保有某種程度的開放性；就縣市或是更大的尺度來說，包種茶在不

同鄉鎮茶區有不同風味，各有特色而讓地方產品差異化。另一方面，優良茶比賽透過包種茶的再尺度化而使得坪林再領域化。坪林所產的包種茶，大眾慣稱「文山包種茶」，但這裡的「文山茶區」所指涉的地域範圍和現行行政區劃架構下普遍認知的「文山區」不同。在這種情況下，以「文山包種茶」時至今日在地域尺度的認識可能會產生偏移、混淆或誤導：由外而內的認識方面，地方之外的無法將特色產品對應到一個普遍熟習的鄉鎮市區層級的產區範圍，形成地域尺度辨識的障礙；由內而外，受到先前「OTOP (One Town One Product, 一鄉鎮一特產)」¹⁰的政策影響，地方內的認同是建立在鄉鎮市區的行政區架構內，再加上優良茶比賽也是各鄉鎮市區分別辦理，更加強化了此一認同的地域疆界，無法回歸對應到「文山茶區」所建構的大文山地區地方尺度。

優良包種茶比賽原本是各鄉鎮自行辦理，但是後來新北市政府希望整合資源統一辦理，因此從 101 年開始，出現「新北好茶」優良茶比賽。自 102 年起，坪林區不再辦理區級比賽，但其他鄉鎮如石碇、新店仍然維持自辦比賽，原因為何？從 ANT 觀點，視優良茶比賽為一個網絡，新北好茶比賽意圖吸納新北市各產茶鄉鎮的行動者，但顯然在從區級比賽網絡尺度向上移轉到新北市級比賽網絡的時候，轉譯雖然發生，可是不如預期，所以無法成功將原本處在各個區級比賽網絡上的行動者捲入新北市級比賽的網絡中。在各鄉鎮自行辦理優良包種茶比賽的時代，坪林特等獎 1 斤 30,000 元的公定價是石碇特等獎 1 斤 12,000 元的兩倍以上；而且石碇的包種比賽茶有部分是從坪林買做好的毛茶回去參賽，往往還入等獲得佳績。同為文山包種茶產區，坪林茶在現行品質標準下，品質優於石碇。如果石碇取消自辦，進入新北好茶比賽，石碇茶和坪林茶被放在同一基準上一起比較，

¹⁰ OTOP (One Town One Product) 一鄉鎮一特產，由經濟部中小企業處在民國 78 年起辦理之地方特色暨社區小企業輔導計畫所推廣。以鄉鎮市為輔導區域範圍，透過具有在地歷史性、文化性、獨特性、唯一性的特色產業為基礎，帶入中小企業配合知識經濟，創造高附加價值的地方特色產業，以期活化地方與社區產業發展。其構想引自 1979 年日本大分縣前知事平松守彥博士提出之 OVOP (One Village One Product) 一村一品運動，每個鄉鎮結合當地特色發展具有區隔性的手工藝或食品特產產業。在 OTOP 政策之下，新北市兩大產茶區做出區隔，坪林以包種茶為主，石碇則推廣東方美人茶。OTOP 原意是要塑造地方具有代表性的特色產業，然而政策施行之後卻浮現一鄉鎮「只有」一特產的排他現象。

整體成績表現勢必不如坪林茶。維持石碇自辦包種茶比賽，雖然光是特等獎價格就比新北好茶特等 1 斤 50,000 元低了四倍，但是仍然可以保有「石碇包種茶特等獎」的名號，不致隱身在坪林之後。是以石碇、新店仍維持舊有的區級比賽會，而坪林行動者的目標和利益，相較於其他地區，更容易校準到新北市級比賽的目標，過程中仍然保有現有優勢與既得利益，因此轉譯成功發生在坪林。在這個尺度轉換的過程中，坪林與其它文山茶區的邊界更形突出。

坪林包種比賽茶行動者網絡，不僅構成了規範的空間，型塑坪林地方，也讓金瓜寮的區域邊界在比賽過程中浮現。地方除了是各種符號、意象、情感等社會意義的儲存處之外，它同時也在個人和集體的社會實踐過程中型塑，這些行為所牽動的社會、政治、經濟網絡讓地方的內在特質處於不斷變化的動態之中。

金瓜寮的本質與坪林其他產茶的村落無異，同樣從事茶樹種植、採摘鮮葉製茶，接著賣給盤商。然而，當金瓜寮的茶農進入比賽茶的網絡之後，同時也踏入了一組環繞比賽茶所建構起來的關係之中。隨著金瓜寮技術好手的突出、茶葉比賽長期保有一定水準、茶葉品質穩定，金瓜寮掌握品質的這件事藉由強制通行點的權力中心地位賦權，讓金瓜寮有別於坪林其他地方，開始擁有不同的發展條件，關係轉變的軌跡逐漸清晰，伴隨著金瓜寮自成一領域的邊界浮現。空間作為一個動詞劃出領域界線，以類似孤立島嶼物種獨立演化的概念來思考，領域生成之後，界線內外開始各自的演化路徑。金瓜寮區域內持有地理鄰近性為基礎的而相對彈性開放的知識流動社會網絡，作為其空間差異的本質，加強了金瓜寮在比賽茶網絡中的特出地位。在比賽茶網絡裡，金瓜寮藉由境內技術好手的人的賦權，而使得金瓜寮地方被賦權。這個特質在與盤商交易的過程裡嶄露無遺，金瓜寮成為一個特例，此地茶農產製的茶葉品質較為穩定、出色，擁有較高的議價能力，盤商得排隊輪流收茶，盤價也比坪林其他地方來得高。由空間差異驅動的特化開始發生，邊界強化了區域內外的差異。

第六章 結論

本文簡要地回顧坪林的包種茶業的生產歷史，在此過程中，文山包種茶經過地方社會加工，產生帶有坪林地方特色的品質論述宣稱，並且藉由茶葉比賽制度支撐的行動者網絡規訓了坪林茶業產銷體系。透過網絡上行動者的翻譯，品質被認識為一組涵蓋茶園環境、茶樹種植、製茶手法、品鑑定價的茶業知識體系，這些茶業知識依其特性以多樣化的方向與管道在茶業生產者之間流動，勾勒出坪林包種茶鄉的樣貌。本章分為兩部份，首先就研究發現回應研究目的，接著提出研究限制，以研究反思為本文作結。

第一節 從茶區到茶鄉

坪林是臺灣傳統的茶區，清代就開始製作包種茶。1980年代高山茶興起，包種茶雖然不再是市場上最炙手可熱的茶品，但是坪林沒有沒落，在台灣北部的包種茶產區裡，坪林的茶業技術和茶葉品質一直是最穩定、最受到肯定的。坪林如同它所產製的包種茶，清香幽雅，內斂不張揚的香氣，得要細細品嚐茶湯才能領略，歷經百年積累的生產制度傳統，在時光長河淘刷裡沉澱，成為坪林茶鄉最深厚的底蘊。

這份研究以坪林包種茶業為場域來透視產業經濟與地方社會的互動關係，處理產銷體系的社會鑲嵌過程，知識流動的方式與範圍，及其如何形構地方。本文觀察坪林茶業有幾個特點值得討論：首先，坪林茶有一組地方獨特的品質標準；其次，這組品質標準係透過優良茶比賽的制度，由地方的各個行動者所共同治理；再者，這組品質在行動者的轉化、拆解之下成為種茶、做茶、評茶、賣茶四種類型的知識在各種社會網絡中流動，經由反覆地實作被體現出來，進而再次確認品質共識；最後，穩定掌握品質產製茶葉的金瓜寮，在茶葉比賽的網絡中被賦權，誘發其生產鏈的轉型，行動者在生產鏈上身份的轉換觸及熟習不同類型知識

的需求。

坪林文山包種茶呈條索狀，帶有清雅花香，茶湯色澤蜜綠微透金黃，水路順滑，相較於高山茶、烏龍茶，有其明顯一致的特色，含蓄而似有若無的香氣滋味值得靜心細品。這種包種茶品質特色是在茶葉比賽制度中被評審、參賽者、主辦單位、市場消費者這些多元行動者共同協商治理出來的。不過，受限於茶葉本身的產品特性、制度設計和感官評鑑方法，造就此結構中各個行動者的權力分布不均，評審在此多元共治的過程中處於權力上位，導引品質定義。然而，今年（2014年）的春茶比賽在決審階段一改過往主審陪審制，採用評分合議制，此制度變革可以被理解為主審權力的分化，展現出治理過程中地方的施壓和權力角力。

每年春、冬兩季舉辦的優良茶比賽制度在坪林牽動了包種茶、茶農、盤商、茶行、公所、農會、茶業改良場、消費者，這些行動者懷抱著各自的利益目標組織成網絡，參與茶葉比賽的原因、購買比賽茶的原因反映了各個茶業行動者對包種茶比賽的多樣認識，讓他們轉譯上網。儘管看似多元紛雜，但是這各種不同的認識方式整體而言其實是共同治理出一組對於包種茶品質的坪林地方想像，不僅維繫了坪林包種茶地方性特色的長期穩定，也讓坪林在生產包種茶的文山茶區中取得定義品質的話語權。這些行動者經由比賽茶網絡形成一個相對長期穩定的社會，有效協同行動的關鍵在於他們受到這組品質標準的規訓。

雖然比賽茶只占坪林茶葉總產量的十分之一，但是其品質標準具有權威性。這組品質標準被優良茶比賽網絡上的行動者捕捉、轉化、翻譯、拆解成為種茶、做茶、評茶、賣茶四種類型的知識，在不同的社會網絡中流動，知識形成某種社會建構的權威，規訓了坪林茶業行動者的產銷策略，他們帶著這組品質想像去理解茶園的氣候水土條件、施肥用藥、採茶、製茶到品評、定價定位這一連串過程，試圖去作出這個品質標準下的「好茶」。坪林區農會四樓的會議室、也就是比賽茶評選的場地，宛如 Latour 所謂巴士德實驗室舉起世界一般，舉起了坪林茶業。評茶會場內對於茶樣的種種議論、評價和最終審查結果成為坪林茶業行動者們的

遠端行動指引 (conduct of conduct)，會議室、茶園、製茶間、茶行店面交織成規範的空間網絡，受到茶葉比賽的支配。茶葉比賽因而是社會建構的過程，品質是社會建構的結果。

抵抗規訓的生產者脫離比賽茶的網絡，這些非比賽茶的品質因此無法被優良茶比賽制度所處理，但仍然會進入市面販售，透過前段品質治理中與市場對價的過程來與比賽茶品質協商。

品質與知識是一體兩面，藉由人的中介，茶業知識體系與品質標準互為表裡。茶業知識分為種茶、做茶、評茶、賣茶四種類型，每種類型的茶業知識又揉雜了符碼化知識、默識知識、身體化知識的成分。在坪林傳統的茶農—盤商—茶行三層結構生產鏈裡，這四種知識類型分別由三個行動者所掌握，茶農掌握種茶與製茶的知識，盤商與茶行側重於評茶與賣茶的知識。四種類型的知識因著生產鏈上行動者的互動而相互交織、影響，產銷關係也是知識流動的網絡之一。這組品質標準的「好茶」體現，有賴於技術、口味資訊交換網絡、產銷體系的支持。茶農、盤商甚至是評審等各個茶業行動者，透過個人感官製程連結的技能去捕捉難以言明的品質規範，再透過鬥茶、喝茶樣、和市場對位、交易之間的回饋等方式去確認校準。茶農喝茶長於把口感回溯到製程；盤商喝茶長於掌握各種需求的口味資訊，用身體感官讀取茶葉攜帶資訊的技能成為茶葉產銷體系中的重要技術基準。

坪林人總是說「做茶就是天、地、人」，茶葉比賽讓人的角色地位更鮮明，有好的製茶技術、敏銳的感官和優秀的讀取茶葉身世的技能、得到特等獎的等等，這些身分都會讓這個人賦權。

金瓜寮做茶人家的地理鄰近性促成關係鄰近性，所構組的知識流動網絡相對彈性、隨機，較不組織化，從鬥茶的例子裡可以看見知識聚集、技術交流與區域學習的效果。但是種茶、做茶、評茶、賣茶四種茶葉知識類型相較之下，賣茶是比較不流動的知識，能同時掌握茶業前段生產知識與後段行銷知識的是少數，這

也是臺灣農民普遍面臨的困境，他們不是無法生產好品質的產品，而不會銷售。

優良茶比賽也改變地方被認識的方式，金瓜寮透過境內技術好手的賦權而被賦權。金瓜寮的本質與坪林其他產茶的村落無異，同樣從事茶樹種植、採摘鮮葉製茶，接著賣給盤商。然而，當金瓜寮進入比賽茶的網絡之後，由於金瓜寮在優良茶比賽中的表現長期保有一定水準，在製茶競賽也獲得技術上的肯定，所生產的茶葉品質穩定，金瓜寮被賦權，論述主體浮現，意圖在生產鏈上轉型，脫離傳統三層架構，不經由盤商、茶行直接面對消費者。傳統三層架構的專業分工在人力調度與知識類型掌握各司其職，金瓜寮的做法在茶農的脈絡裡可能是不再讓盤商剝削，但是生產鏈的轉型意味茶農必須肩負起多重角色，身份的轉換涉及了必要精熟知識類型範圍的擴展。

坪林的包種茶產業經歷百餘年，長久發展在此空間累積形成一套生產制度、慣習以及品味，緊密地鑲嵌在地方和社會之中，形成文山包種茶在坪林的地方性特色，難以被複製或仿冒。茶葉身為一種農產加工品，帶著產區賦予的特殊風味，這個風味包含了產地自然環境條件的供養、生產技術的手法、一組社會加工過的品評標準。比賽茶的品質作為地方集體意識的展現，對坪林來說不僅是由內而外的認同標的，也是外人由外對內的識別指標。進入比賽茶的網絡，茶之於坪林，在經濟邏輯之外蘊藉豐富的社會意涵，坪林在這個過程中，從原料產地的茶區質變為茶鄉。

第二節 研究限制

本節提出兩項研究限制，藉此反思研究過程中的學術想像與田野實作之間的落差。

首先，本文討論茶葉知識的流動，內容涉及製茶的技術、與盤商交易的方法等等相對敏感的話題，也觀察到金瓜寮的產銷體系正在轉變當中，有幾位茶農試圖抽掉傳統盤商的通路，還有其他學術單位團體進來此地推動產銷網絡轉型，種

種值得深入討論的現象。但是，雖然研究者身為坪林茶業局外人，無涉產業內各種利害關係，可是對受訪者來說，畢竟還是認識不深的陌生人，有些討論會讓受訪者語帶保留，點到為止。

此外，農產加工的程序不可逆，最終產品的品質高低是從原料開始一路透過製程向上疊加，所以茶菁的品質是打底的基本分數。本文將對金瓜寮得獎集中現象的討論導向人文社會環境層面的討論，不意味著坪林各片山頭的茶園之間存在著自然環境如日照時數、坡向、氣溫、降水、土壤性質與組成等差異，只是若要看這些差異，需要有長期穩定且點位密集的數據資料才有較大的分析價值，然而坪林測站點位不足，受到測站裁撤與增設影響，觀測時有斷裂、不連續，數據不足以提供充分的解釋。因此，本文雖然認為茶園的自然環境也有解釋現象的可能性，但是無力納入處理。



參考文獻

外文部份

- Ana M. Moragues-Faus & Sonnino, R. (2012) Embedding Quality in the Agro-food System: The Dynamics and Implications of Place-Making Strategies in the Olive Oil Sector of Alto Palancia, Spain. in *Sociologia Ruralis* 52 (2) : 215-234 °
- Atkins, P. & Bowler, I. (2001) Food in society: economy, culture, geography. London: Arnold.
- Callon, M. (1986) Some elements of a sociology of translation: domestication of the scallops and the fishermen of St Brieuc Bay. in *Power, action and belief: a new sociology of knowledge?* London, Routledge, pp.196-223.
- Callon, M., Meadel, c., & Rabeharisoa, V., (2002) The economy of qualities. In *Economy and Society* 31 (2) : 194-217 °
- Gereffi, G. (1999) International Trade and Industrial Upgrading in the Apparel Commodity Chain. In *Journal of International Economics* 48 : 37-70.
- Ilbery B., & Kneafsey M. (2000) Producer constructions of quality in regional speciality food production: a case study from south west England. In *Journal of Rural Studies* (16) : 217-230 °
- Murdoch, J. (2006) Post-structuralist Geography. London: Sage
- Murdoch J., Marsden T., & Banks J. (2000) Quality nature and embeddedness : Some theoretical considerations in the context of the food sector. In *Economic Geography* 76 (2) : 107-125 °
- Morgan, K., Marsden, T., & Murdoch, J. (2006) Worlds of Food: Place, Power and Provenance in The Food Chain, Oxford: Oxford University Press.

Tregear A., Arfini F., Belletti G., & Marwscotti A. (2007) Regional foods and rural development The role of product qualification. In *Journal of Rural Studies* (23): 12-22。

中文部份

Foucault, M. (1980/2002) 王志弘譯。(地理學問題)。收錄在《空間的文化形式與社會理論讀本》。臺北市：明文書局。

Foucault, M. (1992) 劉北成譯。《規訓與懲罰：監獄的誕生》，臺北：桂冠圖書。

Geertz, C. (2002) 楊德睿譯。《地方知識：詮釋人類學論文集》，臺北市：麥田。

Latour, B. (1983/2004) 林宗德譯。〈給我一個實驗室，我將舉起全世界〉。收錄在《科技渴望社會》。臺北市：群學。

Latour, B. (2004) 雷祥麟譯。(直線進步或交引纏繞？人類文明長程演化的兩個模型)。收錄在《科技渴望社會》。臺北市：群學。

Neisser, A. (1992) 趙雅博、黃蘊中譯。《知識社會學》。臺北市：正中書局。

Mannheim, K. (1948) 李安宅譯。《知識社會學》。上海市：商務印書館。

Polanyi, M. (2004) 許澤民譯。《個人知識—邁向後批判哲學》。臺北市：商周出版。

Robert K. Yin (2001) 尚榮安譯。《個案研究法》。臺北縣：弘智文化事業有限公司。

Winner, L. (2004) 方俊育、林崇熙譯。(技術物有政治嗎？)。收錄在《科技渴望社會》。臺北市：群學。

Wright, G. & Rabinow, P. (1982/2002) 陳志梧譯。〈權力的空間化—米歇·傅寇作品的討論〉。收錄在《空間的文化形式與社會理論讀本》。臺北市：明文書局。

江裕春 (2010) 《龍潭槿風茶研究—在地知識的傳承》，國立高雄餐旅學院臺灣飲

食文化產業研究所碩士論文。

余舜德（2008）〈市場、價值建構與普洱茶交易中的陳韻〉。收錄在余舜德編著。

《體物入微：物與身體感的研究》，新竹市：清大出版社。

余舜德（2009）〈身體修練與文化學習：以學茶為例〉。《臺灣人類學刊》7（2）：
49-86。

余舜德（2013）〈臺灣凍頂烏龍茶之工匠技藝、科技與現代性〉。《臺灣人類學刊》
11（1）：123-153。

余欣芳（2006）《龍潭地區茶產業的行動者網絡分析》。國立臺灣師範大學地理學
系碩士論文。

林文恭（2012）《優良茶比賽對地區茶產業經濟發展影響之研究—以坪林文山包
種茶為例》，國立臺灣大學生物資源暨農學院農業經濟研究所碩士論文。

林文源（2007）〈論行動者網絡理論的行動本體論〉。《醫療、科技與社會》（4）：
65-108。

林金池、廖文如（2003）〈臺北縣坪林鄉茶業產銷班第五班企業化經營管理輔導
個案之研究〉，《臺灣茶葉研究彙報》22：133-142。

林獻堂（2004）《茶葉比賽對地區茶業發展的影響—鹿谷鄉農會比賽茶之個案研
究》，國立中興大學農業推廣教育研究所碩士論文。

洪秀鳳（1987）〈坪林鄉特產包種茶〉。《豐年》（37）14：14-15。

邱念渠（2005）《臺灣茶葉產業的演進過程與發展困境》，國立清華大學工業工程
與工程管理研究所工程管理組碩士論文。

坪林區公所（2012）101年新北市包種茶比賽計畫。

卓浩右（2006）《茶的前半生—從生產的價值邏輯到市場的運作》，國立臺灣大學
人類學研究所碩士論文。

郭俊明（2003）《普洱茶在臺灣之興起》，東吳大學社會學系碩士論文。

翁俊發（2006）《製作地方味：南投松柏坑茶區烏龍茶商品標準的知識建構及其

- 變遷》，國立清華大學人類學研究所碩士論文。
- 曾宇良、宋承恩（2012）〈從社會生產關係探討魚池鄉紅茶產業變遷影響〉，《地理研究》（56）：41-71。
- 張瑞成（2009）《酵素茶的魅力—台灣烏龍茶》，嘉義：迪生企業行。
- 張靜紅（2010）〈「正山茶」的悔憾—從易武鄉的變遷看普洱茶價值的建構歷程〉，《Journal of Chinese Dietary Culture》 6.2：103-144。
- 賴正南（2001）《青年農民專業訓練考評---以茶葉品質鑑定班為例》，國立臺灣大學農業推廣學研究所碩士論文。
- 賴正南等（2005）《茶業創新技術推廣方式之研究》，行政院農業委員會茶業改良場九十四年度科技研究計畫研究報告，桃園：茶業改良場。
- 賴正南等（2006）《茶業創新技術推廣方式之研究》，行政院農業委員會茶業改良場九十五年度科技研究計畫研究報告，桃園：茶業改良場。
- 賴正南（2010）〈從茶農需要面探討茶葉創新技術採用〉，《臺灣茶葉研究彙報》（29）：97-103。
- 賴韻汝（2013）〈深坑區文山包種春茶賽圓滿完成 黃國雄三度榮獲特、頭等獎殊榮〉，瀏覽日期：2013/7/22，文山報導雜誌，網址：
http://wenshan-weekly.blogspot.tw/2013/06/blog-post_7.html。
- 賴韻汝（2013）〈102年春季優良文山包種茶比賽 5.10完成評選 周金盆獲特等獎！〉，瀏覽日期：2013/7/22，文山報導雜誌，網址：
<http://wenshan-weekly.blogspot.tw/2013/05/102510.html>。
- 楊弘任（2010）〈專家系統下的地方知識：嘉邑行善團的造橋實作〉，《科技、醫療與社會》，第10期，2010年4月出版
- 楊宗儒（2006）《東方美人茶的生產與峨眉、北埔鄉在地文化經濟研究》，國立高雄師範大學地理學系碩士論文。
- 簡汝育（2007）《行動者網絡理論與地方發展：魚池紅茶產業再造》。國立臺灣師

- 範大學地理學系研究所碩士論文。
- 顏碧吟 (2003)《由農業資材行的運作看栽培技術的發展與擴散-以屏東平原蓮霧產業為例》，國立臺灣師範大學地理學研究所碩士論文。
- 顏學誠 (2006)〈什麼是好茶？茶葉比賽的人類學研究〉。《國立臺灣大學考古人類學刊》(65)：106-134。
- 顏學誠 (2008)〈專家、物性、身體感：茶葉比賽中的社會秩序〉。收錄在余舜德編著，《體物入微：物與身體感的研究》，新竹市：清大出版社。
- 陳向明 (2002)《社會科學質的研究》，臺北市：五南圖書出版股份有限公司。
- 陳宇翔 (2005)《工業資本主義社會的農業變遷-臺灣茶葉的社會經濟分析》，國立臺北大學社會學系碩士論文。
- 陳雅美 (1986)《臺灣農民創新行為與傳播媒介之研究-以卓蘭、新社兩地區葡萄果農為例》，國立臺灣大學農業推廣學研究所碩士論文。
- 陳慈玉 (2004)《臺北縣茶業發展史》，臺北縣：稻鄉。
- 陳煥堂、林世煜 (2001)《臺灣茶》，臺北市：貓頭鷹出版社，頁 41。
- 廖慶樑 (2010)《臺灣茶聖經》，臺北縣：智揚文化。
- 薛化元、李明仁等編纂 (2002)《坪林鄉志》，臺北縣：坪林鄉公所，頁 140。
- 蔡志賢等 (2003)〈坪林與石碇鄉茶農對優良茶比賽活動的認知探討〉，《臺灣茶葉研究彙報》22：153-160。
- 蔡晏霖 (2011)〈思索「地方知識」〉。《亞太研究論壇》(54)：202-213。
- 譚鴻仁 (2007)〈關係空間與鄉村發展-以龍潭極風茶產業為例〉，《地理學報》(50)：47-72。
- 劉瑞華、葉明憲 (2003)〈全球化與本土化的交織：臺灣茶產業的長期變遷〉，《思與言》41 (1)：19-38。
- 謝國雄 (2003)《茶鄉社會誌：工資、政府與整體社會範疇》。臺北市：中央研究院社會學研究所。

謝如珍（2010），〈石碇包種茶賽新星 豐田村黃佳豪認真製茶〉，瀏覽日期：
2013/7/22，〈文山報導雜誌〉，網址：

http://wenshan-weekly.blogspot.tw/2010/12/blog-post_3554.html。

OTOP 地方特色網，瀏覽日期：2014/7/24，經濟部中小企業處，網址：

<http://www.otop.tw/index.html>。

坪林包種茶比賽~番外篇，瀏覽日期：2013/4/19，((坪林 Pinglin))田村 54 號，網址：

<http://blog.yam.com/pinglin54/category/2921626>。

新北市人口統計，瀏覽日期：2014/8/20，新北市民政局，網址：

http://www.ca.ntpc.gov.tw/230;DATA_Population/List。

經濟部中小企業處網站，瀏覽日期：2014/7/24，經濟部中小企業處，網址：

<http://www.moeasmea.gov.tw/mp.asp?mp=1>。

農情報告資源網，瀏覽日期：2014/5/1，行政院農業委員會，網址：

http://agr.afa.gov.tw/afa/afa_frame.jsp。

認識坪林—坪林區地理位置，瀏覽日期：2013/4/19，坪林區公所，網址：

<http://www.pinglin.ntpc.gov.tw/web/Home?command=display&page=flash>。

附錄一

編號	身份	訪談日期	編號	身份	訪談日期
F1	茶農，參加製茶競賽獲獎。與 S2 為夫妻。	20131219、 20131226、 20140402	W1	盤商，參加製茶競賽獲獎。與 W2 為父子。	20140307
F3	茶農。有兼業。	20140109	W2	盤商，參加製茶競賽獲獎。曾任優良茶比賽陪審。與 W1 為父子。	20140307
F4	茶農，參加製茶競賽獲獎。	20140123	W3	盤商。	20140321
F5	茶農，曾獲優良茶比賽特等獎。有兼業。	20140309	W4	盤商。	20140522、 20140607
F6	茶農，曾獲優良茶比賽特等獎，參加製茶競賽獲獎。曾任優良茶比賽陪審。開茶行。	20140315、 20140327、 20140402	S1	茶葉門市部銷售人員，茶農。	20130528、 20140306、 20140410
F7	茶農。有兼業。	20140327	S2	茶農，負責零售行銷。與 F1 為夫妻。	20131219、 20140402
F8	茶農。	20140321	S3	茶行。	20140522、 20140607
F9	茶農，參加製茶競賽獲獎。開茶行。	20140116、 20140123	M1	茶藝師。	20130507
F10	茶農，曾獲優良茶比賽特等獎。曾任優良茶比賽陪審。開茶行。	20140402、 20140607	M2	茶藝師。	20130208
F11	茶農。	20130121、 20130528、 20140501	O1	坪林農會員工。	20140410
F12	有機茶農。	20130319	O2	優良茶比賽評審。	20140617

謝 辭

放眼是一落又一落望不見底的書架，輕輕拂上，感受指間傳來書背起伏的韻律與斷點，此後再也不敢小覷這一冊冊論文，寫過的人才知道，字裡行間是多少個無眠的夜。但那些傷神都是值得的。如果不是這本論文，以茶作為一個媒介，我可能很難認識這般風采各異的人、遇見這些繽紛新奇的事物。

謝謝坪林，謝謝金瓜寮，謝謝你們總是熱情親和，謝謝你們總是拿出好茶分享，謝謝你們帶著我品茶、觀心、體人、尚土、敬天，請恕我無法一一公開稱謝，因為那就失去前面匿名處理的意義了。

謝謝徐進鈺老師，修那一學期的課壓力真的很大，但我似乎因此窺見了新的視野。謝謝黃宗儀老師，口試時溫柔優雅而堅定地提出建議，帶我從不同的角度認識這個主題，也讓我更惋惜錯過的修課機會。謝謝張峻嘉老師，除了所上兩次發表擔任評論人之外，平日裡不管是學業還是其他，都能在那裡尋求解方。

謝謝吳鄭重老師、吳進喜老師、林聖欽老師、張國禎老師、李素馨老師、沈淑敏老師、王文誠老師，修課積累的點滴都化為這本論文的養分。謝謝瓊慧老師在最後關頭的援手。謝謝林佳蓉老師、李幸玲老師在周三茶會給予的關懷。

謝謝最暖心的同學們，小穎、露儀、國豪老鄉鄉再聚，一起當個好農夫的哆啦和狐狸，研究生室相互扶持的菜兒、人兒、譜心、田蛙、姿姿、育政、舒雯，在不同空間一起為論文努力的小智、小哲、下巴、小花、以甜，以及同門師兄姊妹們琦珊、美霞、俐安、書維，謝謝你們陪我一起走過這些個豐富歡快、跌宕起伏的日子。還有仁志學長、凌毅學長、詩雲學姊、偉傑，和你們一起修課真的很過癮。謝謝玫臻、祥浩、達叔、君儀時不時的鼓勵和支持。

最後，謝謝家人，給予信任與空間，讓我能夠無所牽掛地投注心思在自己想做的事情上。

最後的最後，謝謝親愛的師父譚鴻仁老師，以無比的耐心、寬容和體諒一手拉拔徒兒成長，不僅啟發學思之外，還指引怎麼領略生活中的美好。徒兒在您身上獲得的已超過論文指導太多太多，那些說出來就不美了的，且就留白，化為謝謝二字吧！

瑋臻

2014年，8月，臺北。